Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.

ALMANACH
DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SECONDE ÉDITION,

Revue, corrigée et augmentée.

TROISIÈME ANNÉE,

Contenant plusieurs Articles de morale et de politesse Gourmande; une Notice raisonnée des principaux Fruits qui se servent à table; la seconde Promenade d'un Gourmand dans Paris; les Découvertes nouvelles de 1804; plusieurs Recettes alimentaires et friandes; un grand nombre d'Anecdotes Gourmandes; des principes d'Hygiène et de savoir-vivre; un extrait de la Correspondance Gourmande de l'Auteur, etc. etc.

Jejunus rarò stomachus vulgaria temnit.

Horat. Sat. 2, Lib. II.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 9.

M. DCCC. VI.

SUJET DU FRONTISPICE.

Cette Estampe fait suite à celle de la seconde Année, dans laquelle on a vu un Gourmand occupé à recevoir et à enregistrer les divers comestibles, qui sous le nom de *Légitimations* lui sont apportés pour être soumis à sa censure, et à celle des professeurs dans l'art de la Gourmandise, qui composent le Jury dégustateur.

Ici l'on voit ces professeurs, tenant leur séance à table, occupés à déguster différens comestibles que leurs auteurs ont intérêt à faire connoître, à accréditer, et à voir figurer avec éloge dans l'Almanach des Gourmands.

Ils dégustent en ce moment le Pâté qu'on a vu figurer dans l'estampe de la seconde Année; on lit sur leur visage cette profondeur de réflexion qui doit caractériser tout Gourmand dans l'exercice de ses fonctions.

A une table séparée est assis un scribe qui dresse le proces-verbal du résultat des jugemens, tel qu'il lui est transmis par le Secrétaire de la Société, qui se retourne pour le lui dicter. En face du Secrétaire est assis le Président, qui vient de recueillir les voix.

Plusieurs autres comestibles attendent, sur un buffet, leur tour pour passer au scrutin.

Une sonnette placée auprès du vice-président pour la facilité du service, annonce que les domestiques n'entrent dans cette salle que lorsqu'ils sont appelés; et que les juges prononcent sans distraction et dans une entière indépendance.

Quelques tableaux dont les sujets sont tirés de l'histoire de la cuisine, sont les seuls ornemens qui décorent cet auditoire.

On lit au bas de l'Estampe :

Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.

53423.

AVIS

SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION

DE LA TROISIÈME ANNÉE.

L'on ne peut se dissimuler que la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, composée dans des circonstances moins favorables que les autres, leur est à plusieurs égards inférieure. La santé de l'Auteur, altérée par de longs travaux, avoit presqu'entièrement paralysé son imagination, lorsqu'il s'en occupa ; et quoiqu'il y eût apporté tous ses soins, il ne s'aperçut que trop qu'il étoit resté dans cette composition au-dessous des deux premiers volumes. Il ne se flattoit donc point qu'on dût s'occuper de long-temps de la réimpression de celui-ci.

L'indulgence du Public paroît en avoir autrement décidé. A peine quinze mois s'étoient-ils écoulés depuis que cette troisième Année a paru, que l'Édition s'en est trouvée totalement épuisée, et qu'il a fallu songer à en publier une nouvelle. L'Auteur a profité de cette occasion pour revoir son travail avec sévérité, pour faire disparoître de cette Edition tout ce qui lui a paru défectueux dans la première ; enfin,

UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS

pour y faire beaucoup d'additions, et l'enrichir d'un assez grand nombre de notes.

On s'apercevra aussi qu'il a rapproché cette seconde Edition de la troisième Année du moment où elle paroît, soit en la tenant à jour sur les Etablissemens indiqués dans la *Promenade nutritive*, soit en indiquant par leurs nouveaux numéros le domicile des artistes et négocians en bonne chère, etc.

Ce travail ne lui a point fait perdre de vue la *Cinquième Année*, dont il s'occupe avec ardeur et sans relâche. Le Public a paru désirer qu'elle fût publiée au premier janvier 1807; et l'on a pris toutes les précautions pour pouvoir en cela le servir selon son goût. On ose donc répondre que le manuscrit de cette cinquième Année sera terminé au plus tard le 20 novembre 1806; ainsi il ne dépendra pas de l'Auteur qu'elle ne paroisse au premier janvier suivant.

Ce surcroît de labeur, de zèle et de soins de la part de l'Auteur et de l'Editeur, est le seul moyen qu'ils ont de prouver au Public toute l'étendue de leur gratitude; et ils le saisissent avec autant de respect que d'empressement.

N. B. Le concours est toujours ouvert pour la place de *Président* du Jury dégustateur, ainsi que pour la *Dédicace* de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

A CARLIN BERTINAZZI,

Dernier ARLEQUIN *de la Comédie Italienne à Paris* (1).

SI du séjour des ombres vous prenez encore quelqu'intérêt à ce qui se passe sur la terre, peut-être recevrez-vous avec bienveillance l'hommage que nous vous adressons aujourd'hui. Ce n'est pas seulement à l'Acteur toujours plaisant sans bouffonnerie, toujours vrai sans efforts, toujours comique sans charge, au digne successeur des Dominique et des Thomassin, que nous nous plaisons à l'offrir. Ces titres, si réels aux yeux des Amateurs de la Comédie, n'auroient point la même prépondé-

(1) Né à Turin en 1710, mort à Paris le 7 septembre 1783.

rance auprès des Gourmands. Ceux d'homme aimable, honnête et bon, qui relevoient chez vous un talent si distingué, ne leur suffiroient peut-être pas encore. Mais l'Arlequin qui pendant quarante années fit rire tout Paris, et donna par conséquent à tant de Gourmands les moyens de bien digérer, s'est acquis de véritables droits à leur gratitude. Vous avez ajouté à ces droits par vos connoissances en bonne chère, et même par votre genre de mort; ainsi, en nous rendant ici leurs interprètes, nous ne craignons pas d'être démentis par eux; et nous saisissons avec empressement cette occasion pour acquitter le tribut de reconnoissance que, pour notre propre compte, nous étions depuis long-temps jaloux de payer à votre mémoire.

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR
de l'Almanach des Gourmands.

AVERTISSEMENT

Sur cette troisième Année.

L'ACCUEIL que le Public a bien voulu faire aux précédentes Années de cet Almanach, dont la première a eu trois Éditions et la seconde deux, nous faisoit un devoir de chercher à rendre celle-ci digne de tant d'indulgence, et ce désir est une des causes du retard que nous avons mis à la publier.

Nous ne pouvons nous dissimuler cependant que c'est principalement la gaîté qui règne dans notre premier Volume, qui en a déterminé le succès; et plus il étoit difficile de soutenir ce ton dans les suivans, et moins nous avons fait d'efforts pour y parvenir. Le genre de plaisanteries

propre à cet ouvrage est nécessairement très-borné, surtout lorsqu'on veut éviter de tomber dans la farce ou dans l'affectation ; car l'on sait qu'une plaisanterie qui n'est point naturelle déplaît presqu'autant aux gens de goût que celle qui n'est que basse et triviale.

Ces considérations, dont nous avons de bonne heure senti toute la force, nous ont guidés dans la rédaction du second Volume et dans celle de celui-ci. Ne pouvant les rendre aussi gais que le premier, nous avons cherché à les rendre au moins aussi utiles. Le point de vue moral sous lequel nous avons envisagé la table dans notre seconde Année, a surtout paru plaire aux bons esprits ; beaucoup nous ont su gré d'avoir fait quelques pas dans une carrière qui leur a semblé assez neuve.

Sans nous écarter de ce plan dans la troisième Année que nous donnons

aujourd'hui au Public, nous avons cru devoir entremêler ces Articles de morale gourmande d'un grand nombre d'autres dont l'utilité sera peut-être plus généralement sentie. Nous n'avions rien dit dans nos précédens Volumes des Fruits, partie si essentielle de la bonne chère, et qui se rattache par un si grand nombre de points à la cuisine, à la pâtisserie, à l'office et à la friandise : nous donnons ici une Notice, aussi étendue que le genre de cet Ouvrage pouvoit le comporter, de tous ceux qui se mangent à Paris, des divers emplois qu'on en peut faire, et de leurs qualités diététiques.

Un intervalle de plus de deux années écoulées depuis la rédaction de notre Itinéraire nutritif, devoit le rendre nécessairement incomplet ; nous avons cru devoir en rédiger un second pour servir de suite, de correctif et de supplément au premier,

et dans lequel nous n'avons rien épargné pour offrir à nos Lecteurs la situation Gourmande de Paris, telle qu'elle est au moment où nous écrivons. Dans ce second Itinéraire nous avons cherché à rectifier les erreurs qui s'étoient glissées dans la rédaction du premier, et qui sont tellement inséparables d'un genre de travail, dont les élémens sont si mobiles, qu'il est presqu'impossible d'y atteindre à une rigoureuse exactitude. Si dans ce nouveau tableau nous avons eu en général à revenir plutôt sur nos critiques que sur nos éloges, cela prouve que l'émulation a fait faire aux artistes en bonne chère des progrès dont le Public retire de grands avantages, et auxquels nous aimons à croire que notre Almanach n'est point tout à fait étranger.

Ces progrès sont attestés par les Découvertes nouvelles dont nous offrons ici un nouveau tableau pour

compléter celui qu'on trouve dans notre seconde Année. Nous ne pouvons répondre, malgré nos soins, que ce Tableau renferme toutes les Découvertes gourmandes ou friandes qui ont signalé l'Année 1804; mais nous pouvons assurer au moins que nous n'avons omis aucune de celles qui sont parvenues jusqu'à nous.

Nous avons recueilli avec le même soin les Anecdotes gourmandes que l'on nous a fait parvenir, et dont le plus grand nombre nous a été fourni par une personne qui a voulu garder l'anonyme, et que nous avons seulement désignée sous le nom de l'Observateur. Nous espérons que le Public partagera notre reconnoissance pour elle.

On trouvera aussi dans ce Volume quelques Recettes inédites, que les Gourmands nous sauront peut-être gré de leur avoir fait connoître; d'autres déjà presqu'oubliées, et qu'il

nous a paru utile de rappeler aux Amateurs ; un essai de Biographie gourmande, qui nous a été fourni par un Littérateur italien, dont les idées nous paroissent dignes d'être méditées; des Considérations sur plusieurs objets qui se rapportent au service de la table ; une Pièce de vers que, pour plus d'un motif, nous avons cru devoir recueillir, etc. etc.

Parmi le grand nombre de Lettres que nous avons reçues, et dont il nous auroit été facile de grossir ce Volume, nous en avons choisi trois, chacune dans un genre différent, et nous les avons réunies sous le titre de Correspondance gourmande. La dernière renferme des détails, qui nous ont semblé précieux, sur la cuisine allemande. Il seroit à désirer que les Étrangers prissent assez d'intérêt à cet Ouvrage pour nous fournir de pareils matériaux sur l'Histoire alimentaire de leur pays.

Un très-grand nombre de personnes se sont mises sur les rangs pour obtenir les honneurs de la Dédicace de ce Volume ; mais d'un côté, leurs titres pour la mériter étoient peut-être plus spécieux que réels ; et de l'autre, nous aurions craint de faire beaucoup de mécontens, et un troisième ingrat par un choix quelconque. C'est ce qui nous a fait prendre le parti de dédier cette troisième Année à un homme qui n'est plus, mais dont la mémoire vivra longtemps, et dont le mérite ne sera point contesté. Quiconque l'aura connu, tant à la ville qu'au théâtre, et qui saura comment il est mort, conviendra qu'il avoit des droits bien fondés à l'hommage de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

N. B. Nous croyons devoir renouveler ici l'Avis qui se lit à la tête des deux premiers Volumes, et par

lequel nous annonçons que toutes les Lettres, Notes, Renseignemens, et même Échantillons relatifs à l'*Almanach des Gourmands*, doivent être adressés directement à l'*Auteur*, *rue des Champs-Élysées*, n°. 1, *à Paris*, et FRANC DE PORT. Cette dernière condition est tellement de rigueur, que tout ce qui ne sera pas affranchi ne sera retiré ni de la grande ni de la petite poste, ni des messageries. On a pu voir dans la seconde Edition de notre seconde Année ce qui étoit arrivé à un Pâté de foies gras, venant de Colmar, pour lequel on avoit négligé de prendre cette précaution.

Ces frais de port qui sont peu de chose pour chacun en particulier, deviendroient très-onéreux pour un Auteur, déjà ruiné par la Révolution, et ils absorberoient en peu de temps tout le produit de son travail.

ALMANACH

DES GOURMANDS.

DES GOURMANDS ET DE LA GOURMANDISE.

S'il faut en croire le Dictionnaire de l'Académie, *Gourmand* est synonyme de Glouton et de Goulu, et *Gourmandise* l'est de Gloutonnerie. Il nous semble que cette définition n'est point rigoureusement exacte; qu'on doit réserver les épithètes de Glouton et de Goulu pour caractériser l'intempérance et l'insatiable avidité, et que le terme de Gourmand a reçu, depuis quelques années, dans le monde poli, une acception beaucoup moins défavorable, osons même le dire, beaucoup plus noble.

Le Gourmand n'est pas seulement

l'être que la Nature a doué d'un excellent estomac et d'un vaste appétit; tous les hommes robustes et bien constitués sont dans ce cas; mais c'est celui qui joint à ces avantages ce goût éclairé dont le premier principe réside dans un palais singulièrement délicat, mûri par une longue expérience. Tous les sens doivent être chez lui dans un constant accord avec celui du goût, car il faut qu'il raisonne ses morceaux, même avant que de les approcher de ses lèvres. C'est dire assez que son coup-d'œil doit être pénétrant, son oreille alerte, son toucher fin et sa langue capable. Ainsi le Gourmand que l'Académie nous peint comme un être grossier, est au contraire par état un personnage doué d'une extrême délicatesse; la santé seule chez lui doit être vigoureuse.

Mais ce seroit une erreur de croire que cette attention continuelle que doit porter un Gourmand sur toutes les parties de l'art alimentaire, vers lequel ses sensations sont exclusivement dirigées, en fasse un homme matériel et borné. Il nous paroît au contraire qu'il a plus que tout autre des ressources pour se rendre aimable,

et se faire pardonner par les hommes sobres, assez ordinairement envieux, la supériorité de son goût et de son appétit.

L'abbé Roubaud, dans ses Synonymes, est un peu plus favorable aux Gourmands que l'Académie. Il compare le Gourmand au Goinfre, au Goulu, au Glouton, et il fait voir combien il y a de distance de l'un aux autres. Selon lui « le Gourmand aime » à manger et à faire bonne chère; » il faut qu'il mange, mais non sans » choix. Le Goinfre est d'un si haut » appétit, ou plutôt d'un appétit si » brutal, qu'il mange à pleine bou- » che, bâfre, se gorge de tout assez « indistinctement; il mange et mange » pour manger. Le Goulu mange » avec tant d'avidité, qu'il avale » plutôt qu'il ne mange, ou qu'il ne » fait que tordre et avaler, comme » on dit; il ne mâche pas, il gobe. » Le Glouton court au manger et » mange avec un bruit désagréable, » et avec tant de voracité, qu'un » morceau n'attend pas l'autre, et » que tout a bientôt disparu devant » lui; il engloutit; on le diroit du » moins ».

Cette définition, qui pourroit sans doute être écrite avec plus de délicatesse et d'un meilleur ton, nous paroît en général assez sensée, et les différences que l'Auteur fait remarquer entre les quatre termes qu'il entreprend de définir, ne manquent ni de justesse ni de vérité. Mais lorsqu'il écrivoit ceci, les Gourmands ne jouoient pas encore dans le monde le rôle qu'ils y jouent aujourd'hui ; ils n'y jouissoient pas à beaucoup près de la considération qu'ils y ont obtenue ; enfin la Gourmandise n'étoit pas encore devenue un état.

On commençoit cependant à lui rendre justice dès le temps de l'ancienne Encyclopédie, car elle y est définie un amour *raffiné* et désordonné de la bonne chère. L'abbé Roubaud, plus sévère que l'Encyclopédie pour la Gourmandise, prétend que « c'est peut-être trop dire, et que » ce caractère conviendroit plutôt » au défaut du Friand, qui aime les » morceaux délicats, les savoure et » s'y connoît bien ». Sa critique, comme l'on voit, tombe sur l'épithète de raffiné, donnée par l'Encyclopédie à la Gourmandise ; pour

nous, nous la regardons comme très-juste, et nous blâmerons plutôt la seconde. En effet, la qualification de désordonnée conviendroit mieux à la Gloutonnerie qu'à la Gourmandise; car le Gourmand est au contraire très-recherché dans ses goûts.

Quant à la Friandise, il faut ou que l'acception de ce mot ait changé depuis l'époque, cependant assez rapprochée de nous, où l'abbé Roubaud écrivoit, ou qu'il ne l'ait pas saisie avec la justesse qui caractérise ordinairement ses définitions. Il nous semble que c'est plutôt le Gourmand que le Friand qui aime les morceaux délicats, qui les savoure et qui s'y connoît bien; et que la Friandise s'entend particulièrement du goût que l'on a pour toute espèce de chateries, c'est-à-dire, pour les compositions dont le sucre fait essentiellement partie; en sorte qu'il seroit vrai de dire qu'à une table bien servie le rôle du Gourmand finit avec l'entremets, et que celui du Friand commence au dessert.

Ceci prouve qu'il est difficile d'être tout à la fois l'un et l'autre; de figurer et de se connoître également bien

dans toutes les parties qui constituent un bon repas depuis le potage jusqu'au café. Cela demande une profondeur dans le jugement et une universalité dans le goût qui sont le partage de fort peu de personnes. Il en existe cependant de telles, et qui réunissent à un degré très-éminent la Gourmandise et la Friandise; mais il faut convenir qu'elles sont très-rares. Le célèbre docteur Gastaldy étoit de ce nombre, et il est descendu dans la tombe avec la réputation d'un des premiers Gourmands et d'un des meilleurs Friands de la capitale.

On nous reprochera sans doute d'avoir attendu bien tard pour chercher la véritable acception du mot de Gourmand, et pour essayer de fixer quelle est l'idée la plus juste qu'on y doit attacher. Beaucoup de lecteurs prétendront que cette petite discussion auroit dû se trouver à la tête de notre premier volume; et nous conviendrons qu'ils n'ont pas tout-à-fait tort. Mais si tout ce que nous avons dit des Gourmands dans nos deux précédentes Années les a fait reconnoître pour ce qu'ils sont réellement, on nous pardonnera sans

doute de ne nous être occupés qu'aujourd'hui du soin de les définir.

DE L'IMPORTANCE DES INVITATIONS.

L'importance qu'il faut mettre aux Invitations nutritives est un sujet sur lequel on doit d'autant plus insister, que beaucoup de personnes n'y attachent point tout le prix qu'elles doivent avoir, et qu'elles ont en effet, aux yeux d'un homme qui sait vivre, en un mot d'un véritable Gourmand. Peut-être même dans la légéreté avec laquelle on les traite, certains Amphitryons ont-ils autant de tort que beaucoup de convives. Ils croient avoir rempli tous leurs devoirs envers ces derniers lorsqu'ils les ont invités verbalement, à la suite d'un repas en maison tierce, dans ces momens où la tête assez souvent échauffée laisse peu d'empire à la réflexion, et même à la mémoire. En supposant que cette dernière n'ait rien perdu de son ressort, l'Amphitryon ne se repentira-t-il pas le lendemain d'avoir agi si précipitamment la veille? d'avoir engagé avec instance des personnes dont il est possible qu'au fond

il se soucie peu? enfin de s'être abandonné à la chaleur d'un premier mouvement, plutôt que d'avoir avec réflexion balancé toutes les convenances?

De leur côté, les convives qui ont accepté l'Invitation tout aussi légèrement qu'elle a été faite, peuvent ou l'oublier, ou ne pas se croire invités dans les règles, et dans l'un ou l'autre cas négliger de s'y rendre.

Cependant l'Amphitryon a fait préparer un repas, dans l'arrangement duquel le repentir de sa légéreté sera peut-être entré pour quelque chose, mais qui n'en est pas moins proportionné au nombre de convives qu'il attend.

Les fourneaux sont allumés, la broche tourne, le couvert est mis, et personne n'arrive. L'heure sonne en vain, les entrées se dessèchent, le rôti brûle, et l'Amphitryon est forcé de se mettre à table, ou seul, ou avec les personnes qu'il désiroit le moins; car ce sont malheureusement celles-là qui se montrent presque toujours les plus exactes.

Ainsi voilà un dîner de gâté, chose irréparable, de l'humeur, souvent

pour long-temps, de la dépense perdue, et tout cela par le peu d'importance que l'on a mis de part ou d'autre à l'Invitation.

Il faut donc en revenir à ce que nous avons dit ailleurs de la nécessité de les faire par écrit, et regarder celles-là comme les seules valables. Il faut les faire le matin, à jeun, avec tout le calme du sang froid et toute la maturité de la réflexion. Il faut les faire avec discernement, en songeant qu'il est presqu'aussi essentiel de bien assortir ses convives, que de les bien régaler. Il faut s'y prendre plusieurs jours à l'avance, joindre son adresse à chacun des billets (1), les envoyer par une voie sûre, et demander réponse; avec ces précautions l'on sera presque certain de parer à tous les inconvéniens.

---

(1) Cette précaution est d'autant plus nécessaire, qu'il est des personnes qui croient être très-connues, qui le sont même en effet, et dont cependant l'adresse est ignorée du convive qu'elles invitent pour la première fois, et que cette ignorance contraint à faire une impolitesse. La chose est arrivée à l'Auteur de cet Ouvrage, avec un personnage aujourd'hui très-éminent.

Outre les Invitations à jour fixe et indiqué, il en est d'autres encore dont il nous paroît nécessaire de dire un mot ici.

Les unes sont vagues et générales, toujours verbales, et pour tous les jours de l'année sans distinction. Ces sortes d'Invitations ne méritent aucune considération de la part d'un vrai Gourmand, qui ne doit jamais s'y laisser prendre. Il est presque moralement impossible qu'un homme soit sûr de manger chez lui tous les jours de l'année, en état d'y donner un bon dîner, et bien aise d'y recevoir du monde. Il faudroit pour cela une indépendance absolue, une fortune immense et une humeur toujours égale, trois choses difficiles à réunir, et surtout à concilier. Ces sortes d'Invitations ne sont donc que des politesses insignifiantes et banales, dont les hommes qui ont un peu d'expérience et d'usage du monde sont revenus depuis long-temps, et ne sont jamais la dupe.

Les autres se font pour un jour déterminé de chaque semaine pendant tout le cours d'une saison, ou même

de l'année. Celles-là méritent plus de considération. Si le cercle des convives est borné, il faut y être exact, et prévenir au moins cinq jours d'avance lorsqu'une impossibilité majeure empêche de s'y rendre, afin que l'Amphitryon puisse disposer de votre couvert. Ces Invitations, que nous appellerons semi-générales, exigent de la part de celui-ci moins de cérémonies que celles à jour indiqué; mais si le cercle des convives, ainsi invités, est étendu, cela devient assez embarrassant pour lui; c'est pourquoi il est indispensablement nécessaire de le prévenir en cas d'empêchement. Ces jours fixes ont au reste leurs inconvéniens comme leurs avantages, et les uns comme les autres sont assez évidens pour nous dispenser du soin de les indiquer.

Enfin, il y a des Invitations *ex-abrupto*, faites pour le jour même, à la suite d'une visite du matin. Comme il est très-rare qu'elles soient sincères, il faut aussi se montrer très-réservé dans la manière de les accepter. On ne peut-là dessus prescrire de règles générales. Cela dépend surtout du degré de liaison ou d'intimité dans

lequel on se trouve être avec l'Amphitryon, du régime connu de sa table et de sa cuisine, de ses entours, etc. circonstances que l'usage seul peut apprendre. Il faut donc être doué de beaucoup de tact pour savoir ce que l'on doit faire dans ces occasions, et nous nous en rapportons à la prudence du lecteur.

Ce léger aperçu sur les Invitations et leur degré d'importance suffit pour démontrer combien un tel sujet est vaste ; on doit donc nous savoir quelque gré de n'avoir fait en quelque sorte que l'effleurer ici. Nous y reviendrons peut-être dans une autre Année, et nous profiterons avec reconnoissance des réflexions que ce peu de mots aura fait naître, et dont on voudra bien nous faire part.

DE LA MANIÈRE DE SERVIR LE POTAGE.

Qui croiroit que la manière de servir le Potage aux convives est depuis long-temps un sujet de controverse parmi les Gourmands? Rien n'est cependant plus véritable.

On en reconnoît trois principales, dont chacune présente des avantages et des inconvéniens. Nous allons les discuter en peu de mots.

La première, qui, à ce que nous croyons, est la plus ancienne, consiste à faire passer successivement l'assiette de chacun des convives dans les mains de l'Amphitryon, seul distributeur du Potage, et qui la leur renvoie garnie.

Mais d'abord ces allées et venues d'assiettes, soit à travers, soit autour de la table (selon que les domestiques sont plus ou moins nombreux), exposent à plus d'un accident, ralentissent le service, font qu'une partie des convives a fini de manger sa soupe, tandis que l'autre ne l'a point encore commencée, mettent en péril les assiettes et même le Potage, et causent mille distractions dans un moment où l'appétit n'en doit éprouver aucune. Les complimens que les convives se font entr'eux ajoutent à tous ces embarras. Ils oublient que si les cérémonies sont en général ennemies de la bonne chère, c'est surtout lorsqu'il s'agit de mets qui doivent être mangés très-chauds, et l'on

sait que la soupe est éminemment dans ce cas.

Ensuite l'Amphitryon est toujours de cette manière plus ou moins embarrassé pour savoir par qui il doit commencer ou finir. L'usage veut qu'on serve les dames les premières, à la bonne heure ; mais à qui s'adresser ensuite ? comment assigner les rangs, comment satisfaire ou concilier toutes les prétentions ? comment avoir assez de mémoire pour se rappeler l'ordre dans lequel on a servi le Potage, et qui doit être suivi pour tous les mets qui lui succéderont ? car l'étiquette le veut ainsi : c'est un véritable dédale.

Suivant la seconde manière, assez généralement adoptée aujourd'hui, une pile d'assiettes creuses, égales en nombre à celui des convives, est placée entre la soupière et l'Amphitryon. Il garnit chaque assiette et la fait passer aussitôt tantôt à sa droite et tantôt à sa gauche alternativement ; celui qui la reçoit, ou la garde, ou la transmet à son voisin, jusqu'à ce que de chaque côté elle parvienne au plus éloigné, en sorte que le plus voisin du maître de la maison, se

trouve, dans ce dernier cas, être le dernier servi.

Cette méthode épargne sans doute quelques embarras, mais elle ne remédie point à l'inconvénient de faire circuler des assiettes brûlantes et pleines. Ensuite, si les voisins de l'Amphitryon demeurent servis au moment qu'ils reçoivent la soupe de ses mains, ils ne pourront la manger en paix, puisqu'ils seront forcés de faire circuler les autres assiettes; si, au contraire, ils commencent par transmettre celles qu'ils reçoivent, les voilà exposés au supplice de Tantale, et pour prix de leur fatigue, ils seront les moins abondamment servis pour peu que le Potage ne soit pas très-copieux, ce qui n'arrive que trop souvent dans les réunions un peu nombreuses.

On remédie sans doute à quelques-uns des désavantages attachés aux deux précédentes méthodes, en doublant les Potages. Mais placés alors à chaque extrémité de la table, ils ne peuvent plus être servis par l'Amphitryon, ce qui d'abord est un inconvénient notable, et plus grand peut-être que tous ceux qu'on a voulu

éviter. Il faut alors que deux étrangers, sur l'adresse et la justesse du coup-d'œil desquels il n'est pas toujours permis de compter, remplissent cette fonction, l'une des plus pénibles, des plus délicates, et des moins glorieuses de toutes celles qu'exige le service à table. Et comme l'on sait d'avance que c'est une corvée, on cherche à s'y soustraire; cependant lorsqu'il y a plusieurs Potages, il est assez difficile de faire autrement.

La troisième méthode s'éloigne assez des deux autres pour que l'on puisse dire qu'elle n'a avec elles aucun rapport. Elle consiste à placer (avant qu'on se mette à table) devant chaque convive l'assiette à soupe toute garnie, en sorte qu'il n'a plus qu'à s'asseoir et manger. Par ce moyen on évite les cérémonies, la circulation des assiettes, de grands embarras à l'Amphitryon ou à ses suppléans, et l'on gagne sur la table la place qu'occuperoit la soupière (1).

---

(1) En disant un mot de cette méthode dans la seconde Edition de notre deuxième Année, nous n'avons pas laissé ignorer qu'elle est pratiquée avec succès chez ma-

Cette méthode qui présente de si grands avantages, offre aussi quelques inconvéniens, dont le principal seroit de laisser refroidir la soupe pour peu que l'on différât de prendre place. Mais il est facile de le prévenir, en échaudant les assiettes et en abrégeant les complimens. D'ailleurs les places étant marquées, et le nom des convives inscrit sur chaque

---

demoiselle Emilie Contat, que l'on peut en regarder comme l'inventrice. A ce titre, les Gourmands lui doivent de la reconnoissance; et c'est un sentiment dont nous nous empressons de lui payer en leur nom le tribut. Dans tout autre ouvrage qu'un *Almanach des Gourmands*, nous saisirions cette occasion pour féliciter mademoiselle Emilie Contat sur les progrès très-remarquables qu'elle fait dans son art; sur son jeu franc, ferme et vrai, et éloigné de tout ce qu'on appelle manière, et qui plaît singulièrement aux connoisseurs, et surtout dans les rôles de son emploi qui appartiennent à la bonne comédie, et qui se rapprochent le plus de la Nature, tels que les servantes de Molière, etc. De tels progrès sont d'un bien heureux augure, lorsqu'on songe que par la retraite prochaine de mademoiselle Devienne, mademoiselle Emilie Contat va se trouver à la tête de l'emploi des soubrettes au Théâtre Français.

couvert, on peut être assis dans un clin-d'œil et manger la soupe presqu'aussi chaude que si elle sortoit à l'instant de la soupière. Il faut supposer aussi que le Potage n'est que d'une seule espèce ; autrement comment pourroit-on servir chacun selon son goût ? Mais tout considéré, nous pensons que cette méthode est si supérieure aux précédentes, que l'on ne doit pas balancer à l'adopter ; aussi commence-t-elle à l'être à Paris dans la plupart des maisons où l'on se montre jaloux de tout ce qui peut contribuer à la gloire et à l'agrément d'une table servie selon les bons principes de l'art.

DU SERVICE A TABLE.

Ce mot, susceptible de recevoir différentes interprétations, peut s'entendre de la manière de disposer les plats sur la table, de celle d'en faire les honneurs aux convives, etc. ; c'est sous ces deux points de vue seulement que nous nous bornerons à le considérer aujourd'hui.

Un grand dîner se compose ordinairement de quatre Services. Le pre-

mier comprend les potages, les hors-d'œuvres, les relevés et les entrées; le second les rôtis, les salades et le coup du milieu; le troisième les pâtés froids et les entremets de toute nature; le quatrième enfin le dessert, et sous ce nom sont compris les fruits crus, les compotes, les biscuits, les macarons, les fromages, toutes les espèces de bonbons et de pièces de petit four qu'il est d'usage de faire paroître dans un repas, les confitures et les glaces.

Le premier Service doit toujours être le plus fort, parce que c'est celui devant lequel on se présente avec le plus d'appétit. On en trouve dans d'anciens dispensaires qui comportent jusqu'à cent vingt-huit plats pour une table de soixante couverts seulement; et si nous voulions en donner ici le détail, on verroit que ces cent vingt-huit plats sont tellement copieux qu'ils suffiroient pour nourrir une petite armée. On est bien revenu aujourd'hui d'une telle profusion, et c'est avec raison. Le coup-d'œil de cette multitude de plats rassasie plus qu'il ne tente; et quoique la plupart soient doublés,

on est tellement embarrassé du choix à faire, que l'appétit se passe et que le dîner se refroidit avant qu'on soit d'accord avec soi-même sur ce point. On a pu voir dans notre second volume, à l'article des *Funestes effets de l'Amour-propre considéré dans ses rapports avec la cuisine*, combien la symétrie étoit en général ennemie de la bonne chère. Mais dans les repas d'étiquette l'on est forcé de sacrifier l'une à l'autre, et il n'y a pas moyen de servir plat à plat une table de quarante couverts.

Pour en revenir à celle de soixante, dont nous parlions tout-à-l'heure, nous dirons que le second Service, composé tout entier de relevés, en comprenoit cinquante-deux; et le troisième, dans lequel il est vrai les rôtis se confondoient avec les entremets, présentoit un ensemble de cent soixante plats, y compris les salades et les sauces. On se feroit moquer de soi si l'on donnoit aujourd'hui un semblable dîner.

En tout c'est une mauvaise méthode, dans un grand repas, que de servir les entremets en même temps que les rôtis. Les premiers, dont

plusieurs veulent être mangés à la minute, languissent pendant qu'on dépèce le rôt, et sont froids lorsqu'il est mangé. Il vaut donc mieux faire de l'entremets un Service à part, et laisser seulement les salades entourer les rôtis. De forts pâtés ou d'autres pièces froides, telles que des daubes, des galatines, etc. formeront au troisième Service le milieu de la table; et comme il est assez rare qu'on y touche, les entremets seront attaqués aussitôt que servis, et mangés aussi chauds qu'ils doivent l'être.

Quant au dessert, comme c'est surtout aux yeux que ce service doit parler, il ne faut rien négliger pour l'embellir. On y parviendra si l'on n'épargne rien pour qu'il offre une grande variété, et si l'on entremêle comme il faut les différentes sortes d'élémens dont il se compose, de manière que deux assiettes de même nature ne soient jamais trop voisines. Cependant lorsque l'abondance des fruits sera telle qu'elle empêchera de suivre cette règle, il faudra seulement avoir grand soin d'en varier les espèces et les couleurs. Il est bien entendu que les glaces ou fromages

glacés ne doivent jamais paroître sur la table qu'à la fin du dessert ; ils prennent alors la place de quelques assiettes de fruits que l'on enlève à des distances égales.

La manière de bien faire les Services, c'est-à-dire de poser sur la table les plats aux places qu'ils doivent occuper, exige dans le maître-d'hôtel chargé de ce soin beaucoup d'intelligence, d'adresse et surtout de combinaison. Il faut, pour y parvenir, que les plats soient disposés sur la table à dresser dans le même ordre où ils doivent paroître sur celle de l'Amphitryon ; c'est en quelque sorte une répétition qu'on fait à la cuisine de la pièce qui se jouera dans la salle à manger. Il est inutile d'ajouter que le maître-d'hôtel, en faisant porter les plats par les domestiques, doit en combiner l'ordre de telle sorte que celui qu'on lui présente soit toujours celui qui doit être posé sur la table. De cette manière, le service se fera sans confusion. N'oublions pas qu'à chaque renouvellement la table doit être entièrement dépouillée, avant que le premier plat du nouveau Service soit posé dessus ;

mais cet état de nudité ne doit durer qu'un seul instant. Il ne faut pas que la scène reste vide.

Après avoir parlé du Service de la table, il nous reste à dire un mot de celui qui se fait à table, c'est-à-dire de la manière d'y servir les convives.

Il est difficile de prescrire sur ce point des règles générales ; on sent bien que cela dépend surtout du nombre des convives, et qu'il est impossible qu'à une table très-nombreuse l'Amphitryon s'occupe de chacun et les serve tous. Il doit y avoir pourvu d'avance en plaçant convenablement les personnes qui l'aideront à faire les honneurs de la table, c'est-à-dire à découper, et à faire en sorte que chacun soit promptement servi de ce qu'il désire. Quant aux mets qui n'ont pas besoin d'être disséqués, et qui peuvent se servir à la cuillère, chaque convive peut envoyer de ceux de cette espèce qui sont placés devant lui aux personnes qui en désirent, et qui lui en demandent directement, ou qui lui en font demander par l'entremise des domestiques. Par ce moyen, tout le monde sera

servi sans confusion, sans tumulte, sans embarras, et l'Amphitryon n'aura d'autre soin que d'avoir l'œil à tout en général, sans trop diviser son attention. Il lui restera encore assez de devoirs à remplir et de gloire à mériter.

Nous n'avons point parlé ici des différentes manières de servir le potage, ayant traité cette matière dans l'article qui précède.

Quant au dessert, il est assez ordinaire que chaque convive se serve lui-même de ce qui est à sa portée, et s'en contente. Si cependant il porte ses désirs plus loin, on lui fera passer de mains en mains ce qu'il aura demandé, parce que, dans toute maison bien réglée, les valets doivent se retirer après l'entremets. Au reste, les compotes, les confitures et les fromages à la crême ou glacés sont les seuls mets pour lesquels on emploie au dessert la cuillère; tous les autres se servent à la main.

DES FRUITS.

On peut dire que les Fruits sont pour le dessert ce que les légumes sont pour l'entremets, c'est-à-dire le principe d'une infinité de préparations plus ou moins estimées, plus ou moins délicates et plus ou moins friandes. Chaque saison nous apporte son tribut dans ce genre comme dans tous les autres; et il y a long-temps qu'on a dit avec vérité que la Halle de Paris étoit le plus beau verger de l'Europe. C'est là que les dons les plus précieux de Pomone affluent chaque jour, et que leur arrivée y devance même le lever du soleil. Rien de plus précieux qu'un tel spectacle, dont peu de Parisiens peuvent se flatter d'avoir joui, parcè que, dans toutes les saisons, ils sont plongés à cette heure-là dans un profond sommeil. Mais les vrais Gourmands se procurent quelquefois ce plaisir dans les jours les plus longs de l'été, c'est-à-dire vers le temps des Fruits rouges.

Des Fraises. Le Fruit le plus précoce que la divine Providence accorde à nos tables, et qu'on regarde à Paris comme un des plus distingués, ce sont les fraises. C'est aussi l'un de ceux dont on jouit pendant un plus long espace de temps, car, dans les années hâtives, elles paroissent ici dès la fin d'avril, et l'on en mange encore dans le mois de septembre, quelquefois même plus tard. Ce Fruit n'est pas moins sain qu'il est joli. Il est balsamique, rafraîchissant, un peu laxatif il est vrai; mais en l'assaisonnant avec du sucre et du vin généreux, on corrige cette propriété, et on le rend ami de presque tous les estomacs. Cependant, comme les fraises sont en général assez froides, nous ne conseillons point d'en faire excès, surtout à la suite d'un grand dîner; mais le matin, à jeun, et en général lorsque le travail de la digestion est achevé, elles sont regardées comme très-salutaires. Les fraises se mangent crues, avec du sucre en poudre, et, comme nous venons de le dire, quelquefois avec un peu de vin. On a essayé d'en faire des compotes, des confitures, etc. mais jusqu'ici sans succès. Le feu lui

enlève presque tout son parfum. Cependant M. Henrion, confiseur, rue Vivienne, est parvenu à faire une confiture de fraises entières, qui n'est point à dédaigner.

Des Cerises.

Les cerises paroissent bientôt après les fraises. On les dispose en pyramides quadrangulaires qui forment au dessert un fort beau coup-d'œil. Mais on laisse souvent ces pyramides intactes. L'acidité de ce Fruit est plus agréable à jeun qu'à la suite d'un dîner. C'est un des déjeûners les plus sains qu'on puisse faire, et le Fruit dont l'excès est le moins dangereux lorsqu'il est bien mûr. Les meilleures cerises viennent à Paris de la vallée de Montmorency; mais on remarque que, depuis quelques années, la bonne espèce est sensiblement moins abondante. On a planté beaucoup de cerisiers dits anglais, qui donnent des cerises plutôt brunes que rouges, plutôt amères qu'acides, et qui n'ont ni la douceur ni la délicatesse de celles connues sous le nom de gobets à courte queue, que les amateurs leur préféreront toujours.

Les bigarreaux et les guignes, quoique bien moins salutaires que les ce-

rises, sont cependant toujours plus chers à Paris, à grosseur égale. Les premiers passent pour être indigestes, et tous deux pour être un peu fiévreux. Les secondes, en raison du principe sucré qu'elles renferment, sont un manger fort agréable et du goût de beaucoup de monde. On fera bien en général de s'abstenir de bigarreaux, et de manger sobrement des guignes.

On fait avec les cerises, surtout dans leur primeur, d'excellentes compotes; on en fait d'assez bonnes confitures; on les dessèche au four, on les botte avec du sucre fin, on les met à mi-sucre, on les confit, on les prépare à l'eau-de-vie, en dragées, on garnit avec des tourtes d'entremets; enfin M. Tanrade, confiseur et distillateur, rue neuve Lepelletier, est parvenu à en obtenir un sirop très-agréable. C'est un des Fruits qui offre le plus de ressource aux officiers, et surtout aux confiseurs.

On prépare avec des guignes, du beurre, du sucre et des dés de mie de pain grillée, un plat d'entremets encore peu connu à Paris, mais qui mérite de l'être, car, lorsqu'il est bien

fait, c'est un manger délicieux. Cet entremets porte le nom de Soupe aux cerises, quoiqu'il ne se fasse jamais qu'avec des guignes; nous le recommandons aux friands. A l'exception de cette préparation (1), originaire de Plombières, les guignes ne se mangent jamais que crues. Il en est de même des bigarreaux; mais ceux-ci confits au vinaigre dans les ateliers de MM. Aclocque, successeurs du célèbre Maille, ou de M. Bordin, forment un hors-d'œuvre apéritif très-recherché.

Des Abricots.

Les abricots suivent d'assez près les cerises, et ils offrent encore plus de variétés aux officiers, aux pâtissiers et surtout aux confiseurs; crus ou en compotes, ils forment un excellent plat de dessert auquel on fait toujours honneur. La marmelade d'abricots est la confiture dont on fait généralement le plus de cas, et celle

(1) Nous ne connoissons aucun restaurateur qui fasse bien la Soupe aux cerises; mais le secret de cette composition s'est maintenu parmi quelques bons cuisiniers de maisons particulières; M. Noël, entre autres, la prépare supérieurement.

dont les pâtissiers font le plus d'usage dans leurs tourtes d'entremets et dans une foule de friandises. On les met à l'eau-de-vie, on les confit au sec et au liquide; on en fabrique une excellente pâte, dont la meilleure vient de Clermont en Auvergne, où elle est l'objet d'un grand commerce, etc.

Les abricots-pêches qui étoient encore fort rares à Paris il y a vingt-cinq ans, y sont assez communs aujourd'hui, leur culture s'y étant très-étendue. Plus gros, plus juteux que les abricots ordinaires, ils ont un goût et un parfum qui leur est particulier, mais auquel beaucoup de connoisseurs qui ne se laissent point influencer par la mode, préfèrent celui des abricots de plein vent, bien meilleurs en général que ceux d'espaliers, quoique moins gros.

Les abricots bien mûrs sont adoucissans, nourrissans, un peu rafraîchissans et relâchans. Comme souvent il n'y en a qu'une des deux moitiés qui soit mûre, les personnes délicates éviteront de manger celle qui ne l'est pas, et mangeront l'autre sans la peau. Quant à l'abricot cuit, il se donne de préférence aux convales-

cens, parce que ce fruit a moins d'acidité que la plupart des autres.

On fait avec les fraises, les cerises et les abricots, de très-bonnes glaces. Les premières surtout sont singulièrement parfumées. On y mêle un peu de suc de groseilles. Quant aux glaces de cerises et d'abricots, il est nécessaire de faire entrer dans leur composition quelques amandes des noyaux de ces Fruits, afin d'en relever le goût qui seroit fade, en glaces, sans cette précaution.

Des Groseilles.

Les groseilles, qui paroissent à peu près en même temps que les cerises, se servent égrénées avec du sucre en poudre; on en mange aussi en compotes, et on les botte avec du sucre fin; mais leur plus grand emploi est en confitures (1): la gelée de groseilles est la confiture dont il se fait le plus de consommation, soit dans la pâtisserie, soit dans l'écono-

(1) Les confitures de groseilles de Bar, en grains et sans pepins, sont très-renommées. Les meilleures se font chez M. Fatalot, négociant et maître de l'hôtel du Cygne, à Bar-le-Duc. Il en approvisionne toute l'Europe friande.

mie domestique, et celle dont le prix est le plus à la portée de toutes les classes de consommateurs. L'agréable acidité de cette gelée en rend l'usage très-salutaire dans toutes les maladies putrides. On prépare avec les groseilles, ainsi qu'avec les fraises et les cerises, une très-bonne liqueur fraîche, un excellent sirop (1), de très-bonnes glaces, et dans quelques pays on en tire même une espèce de vin qui trouve beaucoup d'amateurs.

La légère acidité de la groseille rend ce Fruit rafraîchissant, apéritif et stomachique; il est de plus légèrement fondant et laxatif. Il convient fort aux personnes qui sont échauffées, qui éprouvent des insomnies, dont la bile ne coule pas facilement, enfin dans les maladies cutanées; il est, comme l'on voit, d'un usage diététique très-salutaire.

Des Framboises.

La framboise a un parfum délicieux, mais très-fort, et qui ne plaît pas à tout le monde; ce qui fait que lorsqu'on les mange crues, on les

(1) *Voyez* ce que nous disons dans ce volume, du sirop de groseilles blanc, à l'article des *Découvertes nouvelles*.

mêle ordinairement avec des fraises, ou avec des groseilles. On prépare avec elles de très-bonnes compotes, glacées avec une couche de gelée de groseilles. On en fait des confitures, des glaces, de la marmelade, des dragées, du sirop. On s'en sert pour parfumer le sirop de vinaigre, et l'on peut dire que les officiers et les confiseurs font beaucoup d'emploi de ce Fruit.

Les framboises sont nourrissantes, cordiales, un peu rafraîchissantes, stimulantes, adoucissantes et légèrement fondantes : c'est en tout un aliment très-sain, et peu de personnes ont l'estomac assez foible pour être obligées de s'en abstenir. Cependant, en raison de leur propriété rafraîchissante, nous ne conseillons pas d'en manger beaucoup à la suite du dîner.

Des Noix

Les noix nous donnent, vers la fin de juillet, les cerneaux dont il se fait à Paris une prodigieuse consommation. On les accommode avec du verjus, du sel et un peu de poivre fin, et il est bon de les assaisonner quelques heures à l'avance, afin qu'ils ayent plus de goût. C'est un manger assez agréable, mais fort indigeste ; quel-

ques personnes croient cependant que, pris en très-petit nombre, les cerneaux précipitent la digestion. Les noix vertes qui succèdent aux cerneaux, ne sont guère plus salutaires: quand elles sont sèches, elles ne paroissent plus sur les tables somptueuses. Les confiseurs tirent un assez grand parti des noix. On en fait des confitures sèches et liquides; on les prépare à l'eau-de-vie, et l'on en fait même du ratafia.

Les personnes douées d'un fort tempérament, qui ont un bon estomac et qui font beaucoup d'exercice, sont les seules qui puissent se permettre de manger impunément des noix, soit en cerneaux, soit vertes, soit sèches. Les cerneaux, quoiqu'indigestes, ainsi que nous l'avons vu plus haut, seroient adoucissans, si l'on ne les accommodoit pas avec beaucoup de sel, qui de sa nature est échauffant et irritant. Les noix seroient moins mal-saines, si l'on avoit l'attention de les bien broyer avec les dents. Quant aux sèches, elles renferment toujours, selon l'ancienneté du Fruit, une huile plus ou moins âcre.

Des Pêches. Les pêches sont regardées, avec

raison, comme le Fruit le plus beau et le plus distingué que produise notre climat. Quoiqu'il en existe un très-grand nombre d'espèces différentes, on pourroit en quelque sorte les réduire à deux : celles qui quittent le noyau, celles qui ne le quittent pas. Les dernières sont les pavies ; mais les autres, bien plus succulentes et d'un meilleur goût, sont aussi bien plus faciles à digérer. Le village de Montreuil, près de Paris, est en possession de nous envoyer les meilleures pêches qui se mangent en France, et probablement en Europe. L'industrie de ses habitans s'est tournée presque exclusivement vers ce genre de culture, et l'a porté à sa dernière perfection. La mignone est la première pêche qui paroît à Paris, ordinairement vers la fin de juillet ; mais celle connue sous le nom de teton de Vénus, qui mûrit vers la fin d'août, est regardée à bon droit comme la meilleure de toutes.

Les pêches se mangent crues avec un peu de sucre, et c'est sous cette forme et lorsqu'elles sont très-grosses, qu'elles font un plat de dessert très-somptueux. On en prépare plu-

sieurs espèces en compotes : on les mange cuites à l'eau comme des œufs à la coque, et l'on y ajoute du sucre sur son assiette ; on les confit à l'eau-de-vie et au sec ; on en fait une marmelade assez bonne, mais cependant très-inférieure pour les vertus et pour le goût à la marmelade d'abricots ; on fait avec d'excellentes glaces, de la conserve, de la pâte, et elles jouent, comme l'on voit, un assez grand rôle dans l'atelier des confiseurs. On fait à Metz du vin de pêche très-estimé, et qui, lorsqu'il est vieux, peut servir à tromper agréablement plus d'un connoisseur.

La pêche, lorsqu'elle est bien mûre et d'un bon acabit, est un Fruit rafraîchissant, fondant, apéritif, facile à digérer, assez nourrissant même, et dont on peut manger beaucoup sans inconvéniens. Cependant les personnes qui ont l'estomac très-froid, et qui en conséquence ne digèrent pas aisément la pêche crue, ne doivent pas pour cela se priver de ce Fruit aussi sain qu'il est délicieux ; elles le mangeront cuit à l'eau avec du sucre, ou en compotes, sans en éprouver d'incommodité.

Il

Il arrive à Paris tant d'espèces de prunes, que leur simple nomenclature occuperoit ici beaucoup d'espace. Les plus estimées sont celles de Reine-Claude, qui, lorsqu'elles sont bien mûres, sont en effet délicieuses, et l'un des Fruits les plus savoureux de notre climat. Celles de Mirabelles, de Monsieur et de Sainte-Catherine, viennent ensuite, et ces quatre espèces de prunes sont les seules admises crues sur les tables un peu recherchées; les autres espèces sont en quelque sorte abandonnées au peuple. On fait avec les prunes des compotes, de la marmelade et des confitures sèches et liquides. On confit à l'eau-de vie celles de Mirabelles, et surtout de Reine-Claude, le meilleur Fruit que l'on puisse manger de cette manière. Dans plusieurs pays on fait dessécher, soit au soleil, soit au four, diverses espèces de prunes, et dans cet état, livrées à la consommation sous le nom de pruneaux, elles deviennent l'objet d'un très-grand commerce. Ces pruneaux, mangés crus ou en compote, sont d'une grande ressource pour les desserts des mois de mars et d'avril, et permettent d'at- Des Prunes;

tendre sans impatience l'arrivée des Fruits rouges.

La Touraine est depuis long-temps en possession de préparer les plus beaux et peut-être les meilleurs pruneaux de la France. Ceux qu'on nous envoie en corbeille sont les mieux choisis. Les prunes d'Antes, assez communes à Paris depuis quelques années, sont une très-bonne espèce de pruneaux pour les compotes, et nous en dirons autant de ceux de Lorraine, connus sous le nom de coëtches. Les prunes de Brignoles en Provence, petites, d'un rouge clair, d'une chair un peu ferme, et très-sucrées, dépouillées de leur pellicule et de leur noyau, aplaties, séchées au soleil, et collées ensemble au nombre de cinq ou six selon leur grosseur, nous arrivent à Paris dans des boîtes à confiture sous le nom de Brignoles. C'est un manger fort agréable, soit cru, soit en compote, avec fort peu de sucre, ces prunes étant très-douces par elles-mêmes. Les Mirabelles de Metz sont aussi très-estimées. On les confit dans le pays, et on nous les envoie en boîtes. C'est l'une des meilleures confitures sèches

qu'on puisse recevoir à Paris ; elle est singulièrement recherchée par les Friands (1).

Ces détails font voir que la prune est un des Fruits qui, dans ses diverses préparations, est le plus en usage dans l'économie domestique. Il n'est pas aussi aisé de porter un jugement général sur ses qualités diététiques ; car c'est un Fruit dont certaines espèces, telles que la Reine-Claude, la Mirabelle, et même la prune de Monsieur, sont très-saines, et dont un plus grand nombre d'autres espèces sont avec raison réputées malfaisantes. On peut regarder comme bonnes les prunes douces, sucrées et aqueuses. Celles qui sont âpres, acides ou passées, incommodent ; elles rendent le chyle visqueux, et l'on sait que lorsque les humeurs circulent difficilement, elles ne tardent point à devenir putrides. Telle est souvent l'origine de cette multitude de maladies putrides parmi le peuple

(1) M. Collin, confiseur, place St.-Jacques à Metz, est en possession de préparer les meilleures Mirabelles. Il vend aussi des framboises qui coûtent un louis la livre.

pendant l'été et l'automne des années abondantes en prunes (1). Comme les pruniers chargent beaucoup, et ne peuvent pas amener tout leur Fruit à maturité, les vents en détachent une grande quantité. Les prunes qui tombent ainsi sans être mûres, ou à demi-mûres, renferment des vers; elles se donnent à bon compte, et font une grande partie de la nourriture du peuple pauvre. On doit donc être fort circonspect et fort sobre sur l'usage de ce Fruit cru; aussi toutes les personnes délicates s'en abstiennent soigneusement, et se permettent tout au plus les deux espèces que nous avons nommées d'abord, c'est-à dire les prunes de Reine-Claude et de Mirabelles, lorsqu'elles sont dans un état de maturité parfaite. Mais ce même Fruit, lorsqu'il est cuit, devient très-sain, convient à tous les estomacs, et entre avant tous les autres

(1) On en fait en ce moment la triste expérience; et le grand nombre de fièvres et de dyssenteries qui se sont manifestées pendant l'automne de 1806, doit être principalement attribué à l'extrême abondance des prunes.

dans le régime des convalescens, et même des malades.

Des Poires.

Les poires sont peut-être le Fruit dont il arrive à Paris un plus grand nombre d'espèces; nous ne nous attacherons point à les décrire. Les plus estimées, parmi celles qui se mangent crues, sont celles de Doyenné, de Beurré, de Crassane (1) et de St.-Germain. On peut nommer ensuite celles de Bon-chrétien d'été et d'hiver, de Rousselet, de Bergamote, de Messire-Jean et de Virgouleuse. Les poires de Martin-sec ne sont guère bonnes que cuites, et celles de Catilliard ne se mangent jamais autrement; on les cuit au four, et il s'en fait à Paris, pendant tout l'hiver, une prodigieuse consommation. Les poires à couteau, surtout celles qui sont fondantes, sont un manger délicieux, et lorsqu'elles sont très-grosses, elles forment une assiette de dessert très-apparente, et toujours fort chère à Paris. A l'exception

(1) C'est ainsi que l'Académie appelle dans son Dictionnaire cette sorte de poire, que l'on ne connoit guère dans le monde que sous le nom de *Cressanne*.

des poires fondantes, on fait des compotes de toutes les espèces de ce Fruit; et un officier, pour peu qu'il soit versé dans la connoissance de son art, varie ces compotes à l'infini. On fait aussi, dans plusieurs pays, sécher les poires au four, et elles nous arrivent dans cet état sous le nom de poires tapées qu'on peut manger ainsi, ou dont au besoin on peut faire des compotes : dans ce genre, les poires de Rousselet de Reims sont les plus estimées et très-supérieures à toutes les autres espèces de poires desséchées.

Les confiseurs tirent aussi un assez grand parti de ce Fruit. Ils en préparent une marmelade assez estimée; ils en font des pâtes; ils les confisent au sec, et les mettent à l'eau-de-vie. Ces deux dernières espèces de préparations sont celles qui ont le plus de débit; l'on n'y emploie guère que la poire de Rousselet. Ils font aussi de la gelée de poire; mais elle est de peu d'usage.

Les poires d'une bonne espèce, qui ont le goût et le degré de maturité qui leur est propre, passent pour être humectantes, rafraîchis-

santes, apéritives, faciles à digérer, nourrissantes, légèrement fondantes et laxatives. Leur usage convient donc en général aux personnes bilieuses, sujettes aux maladies putrides, à la constipation et aux engorgemens du foie. Cependant il y a des estomacs froids et paresseux qui ne digèrent pas facilement ce Fruit aqueux; dans ce cas, si l'on veut profiter du bien que l'usage des poires peut faire, on les mangera avec du sucre, et elles se digéreront alors beaucoup mieux; ou cuites, mais seulement à moitié, dans l'eau, et trempées dans le sucre. Les poires en compote ont cela de particulier qu'elles ont perdu une grande partie de leurs qualités salutaires, sans cependant en avoir acquis de nuisibles. C'est au reste un aliment sain, léger, et qui convient au plus mauvais estomac.

Des Coings.

Les coings sont un Fruit du genre des poires, mais ils en diffèrent essentiellement sous beaucoup de rapports, et surtout par leurs qualités diététiques. Les coings ne se mangent que cuits. On en fait des com-

potes de diverses espèces, de la gelée, des confitures liquides, de la marmelade, du ratafia, du sirop, etc. etc. La pulpe de coing, préparée d'une certaine manière, forme une gelée très solide, connue sous le nom de Cotignac, et qui nous vient ainsi en petites boîtes de différentes villes, et principalement de Mâcon et d'Orléans. Les coings ne sont pas du goût de tout le monde, mais ils trouvent cependant beaucoup d'amateurs. Une compote de coings bien tendres, faite avec soin, n'est point un plat de dessert à dédaigner, surtout lorsqu'elle est glacée avec une gelée de groseille bien transparente.

Nous avons dit que les coings, quoique de la famille des poires, en différoient surtout par leurs qualités diététiques. Il suffit pour le démontrer, de dire que c'est un Fruit astringent, stomachique, un peu apéritif, et que pris en petite quantité, il convient à ceux qui ont l'estomac foible, délabré, qui sont sujets aux glaires, au dévoiement, et même à l'incontinence d'urine. Le sirop de

coings, qui se prépare avec le suc dépuré de ce Fruit, n'est guère en usage qu'en médecine.

Le raisin ne se sert que cru. Le meilleur qu'on mange à Paris, c'est le chasselas de Fontainebleau qui y arrive en grande quantité pendant tout l'automne, et qui présente plus que tout autre chasselas cette belle couleur dorée qui atteste en même temps sa douceur et sa maturité Le muscat ne mûrit pas assez dans ce pays pour mériter d'y paroître dans un dessert recherché. Cependant, dans les années très-chaudes, les personnes qui n'en ont point mangé dans nos provinces méridionales, peuvent le trouver encore assez passable à Paris; mais lorsqu'on a mangé des raisins muscats et du raisin rouge de vigne, en Languedoc, par exemple, il est difficile de revenir aux nôtres (1). Le raisin de vigne n'est admis à Paris sur les grandes tables, que comme primeur, c'est-à-dire à une époque

Du Raisin.

(1) Quoique le raisin muscat soit délicieux en Languedoc, il n'y est jamais admis sur les grandes tables; on n'y sert que du raisin de vigne.

où il n'est jamais bon. Le raisin d'Alexandrie, dont les grains sont très-gros, y paroît quelquefois ; mais il n'y figure guère que comme objet de décoration.

La seule préparation que l'on fasse subir au raisin à Paris, c'est de le mettre à l'eau-de-vie. On choisit pour cela le raisin muscat, et l'on a soin de n'employer que les grains les plus gros.

Presque tous les raisins secs qui se consomment à Paris, viennent de Provence ou d'Italie. Les plus recherchés sont les panses de Roquevaire (1) ; ils sont à la fois très-gros et très-sucrés. Ces sortes de raisins ne se servent sur les grandes tables qu'avec les autres Fruits de carême, également secs et connus sous le nom de mendians. Le raisin sec de Malaga ne vient qu'en petites boîtes ; il est toujours fort cher, et ne vaut pas en vérité celui de Roquevaire. Quant au raisin de Corinthe, à très-petits

(1) M. de Fortia de Pilles, adjoint du maire de Marseille, possède à Roquevaire le territoire qui produit les raisins les plus estimés.

grains noirs, il ne s'emploie que dans la cuisine où il sert d'assaisonnement à plusieurs préparations. On en fait surtout beaucoup d'usage dans les babas, espèce de biscuit de Savoie au safran, que le roi de Pologne Stanislas Ier a fait connoître en France, et dont les meilleurs se fabriquent à Paris, chez M. Ronget, pâtissier célèbre.

Le raisin bien mûr est un Fruit rafraîchissant, fondant, légèrement laxatif, et en général très-sain, surtout si l'on n'en fait pas d'excès. Il convient principalement aux tempéramens secs et bilieux, parce qu'il fait couler la bile, et qu'il tient le ventre libre. Beaucoup de personnes se préservent de maladies inflammatoires par un usage modéré du raisin, et d'autres en usent chaque année comme d'un purgatif salutaire, en le mangeant à jeun et sans pain. C'est le chasselas qu'il faut préférer en général; et ceux qui ont l'estomac très-délicat, feront bien de n'en pas avaler la peau qui, comme l'on sait, ne se digère jamais.

Du Verjus.

Si le raisin est en quelque sorte étranger au travail des officiers, des

cuisiniers et des confiseurs, en revanche le verjus leur est d'un grand secours, et fait partie de beaucoup de leurs préparations. On sait qu'il est d'un usage très-fréquent dans la cuisine, et qu'on y conserve toute l'année le suc qu'on en a tiré par expression. Il communique à beaucoup de mets une saveur tout à la fois acide et agréable. Les officiers en font diverses espèces de compotes et même des glaces, et les confiseurs plusieurs sortes de confitures, de marmelades, de gelées, de pâtes, de sirops ; ils le confisent même au sec.

Chacun peut préparer avec le verjus une liqueur fraîche, très-agréable et très-rafraîchissante. Il suffit d'en exprimer le jus, de l'étendre dans une certaine quantité d'eau, et de l'édulcorer avec du sucre.

Les qualités diététiques du verjus dépendent surtout du degré de maturité où il se trouve lorsqu'on l'emploie. S'il a de l'âpreté, c'est-à-dire s'il est encore vert, il est astringent, stomachique, et resserre même le ventre. Lorsqu'il a acquis plus de maturité, il devient acide, et dès-lors,

non-seulement il est encore stomachique, mais même diurétique et anti-putride.

Des Pommes.

On peut regarder les pommes comme un des bienfaits annuels de la Providence, dont les avantages se font sentir pendant un plus long-temps, puisque ce Fruit se conserve pendant huit mois, et même quelquefois davantage. Les pommes que l'on sert crues sur les tables opulentes n'y paroissent guère que comme objet de décoration, et il est rare que l'on attaque ces pyramides de pommes de calville, rainettes ou d'api, etc., qui forment ordinairement les angles des beaux desserts d'hiver. On choisit pour former ces assiettes les pommes les plus grosses et les plus saines (1),

(1) Il faut que l'année 1805 ait été bien favorable à ce Fruit, car jamais il n'a paru d'aussi grosses pommes à Paris. Nous citerons des rainettes tellement monstrueuses, qu'elles pesoient plus d'une livre, et que le terroir de Tressancourt, sous Orgeval, joli village à deux petites lieues au-delà de Saint-Germain-en-Laye, avoit produites. Elles n'étoient pas moins bonnes que belles, et méritoient sous tous les rapports la mention honorable que nous en faisons ici.

et il faut convenir que le spectacle qu'elles offrent est vraiment imposant. Mais c'est surtout lorsqu'elles ont passé par les mains de l'officier, que l'on fait cas à Paris des pommes. Aucun Fruit ne fournit autant de sortes de compotes; on y emploie les pommes de rambour, de calville et autres, mais principalement la pomme rainette, qui a un parfum et une qualité sucrée qui la distingue si éminemment de toutes les autres espèces.

On en fait donc des compotes à la portugaise, à la bourgeoise, à la cloche, farcies, grillées, en gelée, pelées, avec leur peau, etc. une excellente marmelade, etc. Les compotes grillées au caramel sont, comme l'on sait, un moyen précieux pour remettre en quelque sorte à neuf une compote qui a déjà paru plusieurs fois, et qu'on n'oseroit présenter encore sous la même forme.

Ce n'est pas seulement au dessert que figurent les pommes, elles sont employées fréquemment à l'entremets, où elles paroissent, soit en beignets, soit en charlottes, soit en tourtes, soit au beurre, etc.; mais l'emploi le plus honorable qu'on en

puisse faire à ce service, c'est dans les flans de pommes à l'anglaise, inventés récemment par M. Rouget, et dont nous avons dit quelque chose dans nos précédens volumes. Il a porté cette sorte de pâtisserie à un tel degré de bonté et de supériorité, que l'on se rend en foule chez lui pour en commander. C'est en effet un des meilleurs et des plus honorables entremets sucrés qui puisse paroître sur une table délicate.

Dans les années très-abondantes en pommes, on les fait sécher au four à un feu très-doux, et elles sont dans cet état livrées au commerce. Il en arrive sous cette forme assez rarement à Paris; mais, quand il en vient, c'est toujours à la Truie qui file (rue du Marché-aux-Poirées) qu'on est assuré d'en avoir. A l'époque où l'on ne trouve plus qu'à très-haut prix des pommes fraîches, c'est-à-dire entre Pâques et la Pentecôte, temps où l'on est le plus embarrassé pour composer les desserts, on peut y suppléer au moyen de celles-ci, et préparer avec d'excellentes compotes. Il suffira de les mettre tremper pendant huit à dix heures dans l'eau tiède,

pour les faire gonfler et revenir avant de les mettre sur le fourneau.

On obtient des rainettes, mais d'elles seules, cette admirable gelée de pomme, qui a suffi pour immortaliser dans l'esprit des Friands la capitale de la Normandie, en possession depuis plus d'un siècle de nous en envoyer la meilleure. On a souvent essayé à Paris de faire de la gelée de pomme à l'instar de celle de Rouen. En employant de très-beau sucre et des pommes choisies avec le plus grand soin, on est parvenu à en fabriquer d'aussi bonne. Mais on n'a pu lui donner ce coup-d'œil ravissant, cette limpidité vraiment diaphane qui distingue celle de Rouen, et qui en fait de véritables topazes. Il faut que cet avantage dépende de quelques circonstances locales, telles que de la qualité des eaux de la Seine à Rouen, ou de la nature des pommes normandes, dont un long trajet n'a point encore altéré la délicatesse. Ce qu'il y a de sûr, c'est que plusieurs habiles confiseurs de Paris se sont occupés de cet objet, et que leurs expériences n'ont jamais obtenu un résultat parfaitement heureux. Feu

M. Berthellemot, entr'autres, dont les talens étoient bien reconnus, s'y livra en 1786 d'une manière particulière. Il fit un grand nombre d'essais, et ne put jamais donner à la gelée de pomme de Paris la transparence admirable qui caractérise celle de Rouen. C'est ainsi que l'on n'a pas encore pu réussir à faire à Paris des dragées parfaitement blanches sans y employer de l'amidon, tandis qu'on n'en fait jamais entrer dans celles de Verdun, qui sont cependant si belles. Avantage inappréciable, et dont les confiseurs de cette dernière ville ont raison de se prévaloir.

Pour en revenir aux pommes, on sait avec quel avantage elles suppléent en quelques pays aux vignobles : le cidre qu'on en obtient en Normandie peut rivaliser avec plus d'une espèce de vins.

On fait à Clermont en Auvergne, ainsi qu'à Rouen, des pâtes de pomme qui, sans être aussi bonnes que celles d'abricot, se conservent plus longtemps, et trouvent encore beaucoup d'amateurs. Mêlées avec les poires, on en compose dans plusieurs pays une espèce de raisiné assez estimé.

On prépare pour le rhume une espèce de sucre d'orge avec le suc de pomme, qu'on vend en bâtons sous ce nom. Il est incisif, béchique, adoucissant, et très-bon pour calmer la toux. Le meilleur nous vient de Rouen. Feu M. Durin, confiseur à Paris, en préparoit aussi de très-bon, que sa veuve continue de fabriquer avec le même succès. Et nous avons vu que M. Bouchard en faisoit en tablettes qui avoit un grand débit. Mais, en général, la pomme n'entre pour rien dans la plupart des tablettes qu'on vend à Paris sous le nom de suc de pomme ; c'est la faute du public, qui exige que ces tablettes soient transparentes, et elles ne sauroient l'être avec ce suc. Les véritables sont recouvertes d'une espèce de croûte opaque. Les autres ne sont que des caramels à différens goûts.

Nous ne finirions pas si nous voulions nous étendre sur tous les avantages que la pharmacie, l'économie domestique et la friandise retirent des pommes. Ils sont innombrables ; aussi l'on regarde dans plus d'un pays comme vraiment calamiteuses les années où ce Fruit manque.

Quoiqu'on reproche aux pommes d'être venteuses, on peut assurer, en dépit de leurs détracteurs, qu'elles donnent une nourriture très-salutaire aux personnes saines; elles sont bonnes aux mélancoliques, pourvu qu'ils ne boivent que de l'eau, car alors elles se digèrent facilement, et beaucoup mieux que si l'on faisoit usage du vin. Singularité assez remarquable, et particulière à ce Fruit et aux figues, ainsi que nous le verrons plus bas. Les pommes d'un bon acabit et bien mûres sont regardées avec raison comme un aliment rafraîchissant, laxatif et nourrissant pour les bons estomacs; mais il est essentiel de les bien mâcher avant de les avaler, et il importe d'avoir les sucs digestifs bien actifs, et de faire de l'exercice; car s'il passe de petites parties de pommes sans être broyées, qu'on ait l'estomac foible, froid, et par conséquent paresseux, et qu'on mène une vie sédentaire, ce Fruit fomente et donne des aigreurs. Ainsi les Gens de Lettres feront bien de s'en abstenir lorsqu'il est cru.

Lorsque les pommes sont cuites, elles acquièrent plus de goût et sont

plus saines ; aussi conviennent-elles à un bien plus grand nombre de personnes. Elles conservent alors leurs qualités nourrissantes et laxatives, mais elles deviennent adoucissantes et beaucoup plus faciles à digérer ; et quoiqu'il y ait des gens qui sont encore obligés alors de s'en abstenir, parce qu'elles leur donnent des aigreurs et des vents, on peut dire que ces estomacs difficiles sont en petit nombre, puisque les médecins les permettent assez généralement aux convalescens. Elles empêchent quelquefois la digestion du laitage, mais elles ont cela de commun avec beaucoup de Fruits.

Des Nèfles. Les nèfles sont tellement un Fruit d'hiver, qu'il faut que la gelée ait passé dessus pour achever de les mûrir ; car il a une saveur âpre, et ce n'est qu'en mûrissant ainsi qu'il en acquiert une douce, vineuse et assez agréable. Comme les nèfles commencent à mollir par le cœur (et elles ne sont mangeables que lorsqu'elles sont molles), il arrive souvent que cette partie est pourrie avant que le dessus soit en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, avant que les

nèfles mollissent, on les secoue dans un van pour meurtrir le dessus, qui alors s'amollit aussi promptement que le dedans. Cette opération leur fait perdre sans doute de leur apparence; mais si c'est un inconvénient, on conviendra qu'il est préférable à l'autre, et qu'il vaut encore mieux qu'elles soient un peu meurtries à l'extérieur que pourries au dedans. Les nèfles, lorsqu'elles sont grosses et bien mûres, forment un très-beau plat, qui tient honorablement sa place dans un dessert opulent, et qui est assez généralement du goût de tout le monde. On ne les sert que crues, mais on les glace quelquefois au caramel (ainsi que l'on fait des marrons, des quartiers d'orange, du raisin, des pommes d'api, etc.), et alors elles figurent très-bien avec les autres Fruits sur les assiettes montées (1).

Les nèfles passent pour être un

(1) Rien n'est plus facile que cette préparation, qui offre un plat de dessert très-apparent. Il suffit de plonger le fruit dans un poêlon de sucre cuit au caramel, de l'en retirer aussitôt, et de le laisser égoutter à l'étuve.

peu astringentes et légèrement laxatives. Il est bon de n'en pas faire d'excès.

Des Marrons.

Les marrons, surtout s'ils arrivent de Lyon ou du Luc, jouent pendant l'hiver un assez grand rôle sur nos tables; le cuisinier, l'officier et le confiseur s'en emparent à l'envi pour les y faire paroître avantageusement. Le premier prépare un potage de marrons au gras, qui est un mets très-distingué; il les fait entier dans les chipolatanes, dans le corps des dindes à la broche; il en fait une excellente purée, sur laquelle on peut dresser diverses sortes de viandes; enfin, avec la farine de marrons, il prépare des crêmes et des omelettes soufflées dont nous avons donné la recette dans notre second volume.

L'officier les fait bouillir ou rôtir, et c'est sous cette dernière forme qu'ils paroissent le plus souvent au dessert; mais il en fait aussi des compotes, des biscuits, et les sert à l'étouffade avec une sauce à la bigarrade et beaucoup de sucre; de cette manière ils sont délicieux.

Qui ne connoît les marrons confits, tirés au sec, et improprement appe-

lés marrons glacés? C'est une branche très-importante du commerce des confiseurs ; et nous parlerons dans le cours de ce volume des Pâtés de marrons glacés, comme d'une friandise des plus surprenantes et des plus aimables. Enfin on glace les marrons en Fruit, et l'on en fait une pâte. Ces deux préparations, moins connues que les autres, méritent cependant de l'être.

Nous avons vu dans notre seconde Année, que M. Ragondet étoit parvenu à faire de la farine de marrons qui se conserve assez long-temps, et avec laquelle on peut préparer diverses sortes d'entrées et d'entremets.

Le marron, qui est le Fruit du châtaignier greffé et cultivé, renferme une substance nourrissante, mais qui ne convient qu'aux personnes douées d'un fort tempérament, ou à celles qui font beaucoup d'exercice ; les estomacs foibles, les gens sédentaires le digèrent difficilement, ils n'en retirent que des sucs grossiers capables de les incommoder s'ils continuent long-temps d'en faire usage. Aussi les marrons rôtis, man-

gés en nombre à la suite d'un grand dîner, causent-ils assez souvent des indigestions, ou tout au moins des pesanteurs d'estomac, même aux personnes robustes.

Des Amandes.

Les amandes ne paroissent guère à nos desserts, que lorsqu'elles sont encore vertes; et seulement avec les fruits secs de carême connus sous le nom de mendians, lorsqu'elles ne le sont plus. On fait cependant des compotes d'amandes vertes, et il faut convenir que c'est une assez médiocre chose. Mais les pâtissiers, les confiseurs, et même les cuisiniers en font beaucoup d'usage. Ces derniers (outre l'emploi qu'ils en font dans plusieurs entremets) préparent avec une crême connue sous le nom de blanc-manger, qu'il est très-difficile de bien faire, mais aussi qui, lorsqu'elle est bien faite, est un manger délicieux. Les pâtissiers les emploient en biscuits, en macarons, en massepains; ils font avec une pâte qui sert d'abaisse à beaucoup de sortes de pâtisseries, des cloches d'amandes grillées, du nougat; enfin ce Fruit est indispensable dans presque tout le petit four.

Quant aux confiseurs, l'amande est un des premiers fleurons de leur couronne, puisque sans elle ils ne pourroient faire la plupart des dragées, les prâlines, le sirop d'orgeat et une foule de chateries dont ce Fruit est la base. Aussi, lorsque les amandes sont rares et chères (comme en 1805, par exemple), c'est une véritable désolation dans la rue des Lombards.

L'amande est un aliment très-nourrissant, relâchant, rafraîchissant, calmant, adoucissant, assez efficace pour faire cesser l'ardeur interne causée soit par la trop violente circulation, soit par l'âcreté de quelque fluide; il émousse les humeurs bilieuses, et celles qui irritent par leur trop grande acrimonie. On peut, sans inconvénient, laisser manger des amandes, avec modération cependant, aux personnes qui sont sujettes à la soif, à des ardeurs d'entrailles, à des insomnies, aux ardeurs d'urine, à la constipation, aux maux de gorge, à la fièvre et même à la toux; mais celles qui ont l'estomac froid ou foible, feront bien de s'en abstenir, parce que les amandes dé-

truiroient le peu de forces digestives qui leur reste, en augmentant le froid et le relâchement, en émoussant les sucs digestifs, et en engourdissant les nerfs de l'estomac, effet que leur excès peut produire même sur ceux qui ont ce viscère excellent.

Les amandes amères font sur l'organe du goût de bien des gens une sensation qui n'est point désagréable. Prises en petite quantité, on les regarde, à cause de leur astriction, comme étant légèrement incisives, stomachiques, vermifuges, apéritives et carminatives. Mais l'effet qu'elles produisent sur l'estomac de plusieurs oiseaux ou quadrupèdes, même de quelques hommes ou femmes en leur causant des convulsions et des vomissemens, occasionnés probablement par une action irritante très-nuisible pour les fibres et les nerfs de ces divers estomacs; cet effet, disons-nous, doit rendre très-réservé sur l'usage des amandes amères. Cependant le sucre et les assaisonnemens diminuent et tempèrent cette action irritante, de même qu'ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchissent trop.

L'huile qu'on retire par expression de la première de ces deux espèces d'amandes, et qui est connue en médecine sous le nom d'huile d'amandes douces, est peut-être, de tous les médicamens, le plus adoucissant et le plus propre à calmer l'irritation. Il n'est pas besoin d'ajouter que cette huile, comme toutes les autres huiles, doit être employée récente. On retire de même de l'huile des amandes amères.

Des Pistaches.

Les pistaches jouent un assez grand rôle dans la cuisine, dans l'office, chez les pâtissiers, mais surtout chez les confiseurs. On en fait, pour entremets, des crêmes soit naturelles, soit grillées, très-apparentes et d'un excellent goût. Les officiers font de très-bonnes glaces à la crême aux pistaches, qu'on achève de colorer avec du suc dépuré d'épinards; les pâtissiers en tirent un grand parti, et les font entrer dans les massepains, les meringues, et dans plusieurs pâtisseries légères; ils font même des gâteaux de pistaches. Mais c'est, comme nous l'avons dit, dans l'atelier des confiseurs que ce Fruit se reproduit sur-

tout sous mille formes différentes : pistaches en dragées, diablotins aux pistaches, pistaches à la fleur d'orange, en olives, en surtout, filées, à la portugaise (1), etc. etc. On fait aussi un lait de pistaches, qu'on peut servir sous un beau fromage à la crême ; enfin, dans les pays où ce Fruit abonde, on prépare avec une espèce d'orgeat d'un goût très-distingué.

La pistache est très-nourrissante ; les convalescens d'une constitution maigre qui en usent avec modération, s'en trouvent bien ; elles fortifient l'estomac, augmentent le lait et la semence, adoucissent la toux et la douleur néphrétique, etc. Cependant l'on ne doit pas faire un usage long ni

(1) Les pistaches à la portugaise ont été inventées par M. Mesnidrieux, et perfectionnées par feu M. Berthellemot, son successeur. C'est une pâte dans laquelle les pistaches jouent un grand rôle, mais où elles sont mêlées avec le cédrat, le poncire, le citron, etc., le tout roulé en forme de diablotins. Lorsque ces pistaches à la portugaise sont fraîches, c'est l'un des bonbons les plus exquis qui puissent embaumer les papilles d'une langue friande.

continu de ce Fruit, parce qu'il échauffe beaucoup. Il est surtout nuisible aux jeunes gens qui ont déjà le plus souvent trop de chaleur naturelle. C'est dire assez que la pistache est regardée comme un aphrodisiaque.

Des Avelines.

Les avelines sont aux noisettes ce que les marrons sont aux châtaignes, c'est-à-dire que c'est la même espèce de Fruit cultivée. Comme on ne sert jamais de châtaignes sur une table somptueuse, de même l'on n'y voit jamais paroître de noisettes ; mais dans les desserts sans conséquence, on les sert quelquefois lorsqu'elles sont encore vertes, jeunes, tendres, et dans leur calice.

Les avelines font partie des Fruits secs du Carême, et ne se servent jamais qu'avec eux ; mais on en fait des biscuits, de la conserve, du grillage, etc. Les confiseurs font aussi des avelines en dragées, qui ne sont ni les moins bonnes, ni les moins apparentes de celles qui garnissent les boîtes de baptême ; au candi, etc.

On tire par expression, des noisettes, une huile douce qui passe pour un spécifique dans la toux invétérée.

Les avelines sont nourrissantes,

adoucissantes et rafraîchissantes; mais elles ne conviennent qu'aux bons estomacs, encore faut-il qu'elles ayent été parfaitement triturées et broyées sous les dents. Autrement elles ne se digéreront point et pèseront sur l'estomac, fussent-elles même avec du sucre. Ainsi les personnes dont la denture est incomplète, feront très-sagement de s'en abstenir.

Des Figues. Les figues sont un des meilleurs hors-d'œuvres potagers que l'on puisse donner à Paris, car on ne les y sert jamais au dessert, et on les y mange avec du sel, et en même temps que le bouilli. Quoique les Provençaux affichent un grand dédain pour nos figues, il faut convenir que celles qui nous viennent d'Argenteuil, bourg voisin de Paris, où cette culture se fait en grand, et dont le territoire est en possession de produire les meilleures, sont succulentes, assez parfumées et même plus juteuses que les figues méridionales.

Les figues sèches nous arrivent l'hiver de Provence ou d'Italie; celles de Calabre sont les plus grosses, et celles d'Olioulles les plus délicates, les plus tendres et les plus estimées.

Elles font partie des fruits secs du Carême, et il s'en fait à Paris, pendant six mois de l'année, une prodigieuse consommation. On ne les fait jamais cuire, si ce n'est les figues grasses comme remède. Cependant on les confit quelquefois, dans les ateliers des confiseurs, soit au liquide, soit au sec. Mais cette sorte de confiture n'a pas beaucoup de réputation.

Les figues fraîches sont un aliment très-sain, adoucissant, nourrissant, facile à digérer : il y a très-peu d'estomacs auxquels elles ne conviennent. Ce Fruit, bien choisi et dans sa maturité, est un des plus salutaires que l'on puisse manger : on a remarqué que l'eau qu'on peut boire ensuite, en favorise singulièrement la digestion, parce qu'elle est très-propre à en délayer la pulpe dans l'estomac, et à remédier à une certaine viscosité incommode que la figue communique à la salive.

Quant aux figues sèches, elles sont estimées pectorales et adoucissantes, à cause de l'espèce de miel qu'elles renferment.

C'est ici le lieu de parler des melons qui sont aussi un Fruit de hors- Des Melons.

d'œuvre, et qui ne se mangent jamais au dessert à Paris. On en fait deux sortes de potages, soit au beurre, soit au lait; mais nous pensons que ceux de potiron leur doivent être préférés, car la cuisson enlève au melon son parfum, et lui communique même un goût assez désagréable.

Les beaux melons sont très-recherchés à Paris, et ils y sont toujours chers (1). Il est rare qu'ils soient bons, bien parfumés, et à leur point juste de maturité. Il est assez difficile de s'y bien connoître; aussi est-on souvent trompé lorsque l'on en achète; le plus sûr est de les prendre à la coupe: on les paie un peu plus cher, mais on est plus certain de les avoir bons, parce que ceux qui les vendent s'y connoissent, et qu'ils ne font pas subir cet examen aux plus mauvais. Tous les jardiniers des environs de Paris font venir des melons; et de-

(1) L'année 1806 sera long-temps citée à Paris, pour l'excellence et la grosseur des melons qu'elle a produits. On y a vu des Cantaloux, crûs sur son territoire, qui pesoient jusqu'à cinquante livres, et qui n'en étoient pas moins délicieux.

puis quelques années, cette culture s'est singulièrement améliorée. L'espèce dite cantaloux s'y est surtout très-multipliée. Il nous en vient de Coulommiers et d'Honfleur qui sont d'une grosseur prodigieuse, et en général assez bons. Les melons de Malte sont réputés délicieux. On cultive en Provence des melons d'eau, qu'on y appelle pastèques ; la chair en est verte, rafraîchissante et très-juteuse, mais ils ont très-peu de goût. Les courriers en apportent quelquefois à Paris (1).

La chair du melon est fondante, savoureuse, humectante, et tempère

---

(1) On confit dans quelques pays la chair du melon au sucre et au vinaigre, après en avoir enlevé l'écorce extérieure, et l'avoir piquée de canelle et de cloux de girofle. On fait de cette manière une compote très-estimée, fort saine et très-appétissante, qu'on mange avec le bouilli, et qui peut se conserver plusieurs années.

Dans les pays chauds, et surtout à Beziers, ville renommée pour ses confitures sèches, on confit le melon au sec, et ses tranches font toujours partie de ces sortes de confitures. Mais nous doutons que les melons de Paris pussent subir cette sorte d'apprêt.

les ardeurs du sang : elle fournit un aliment agréable et assez facile à digérer, su tout quand on le mange avec un peu de poivre et de sel, et qu'on boit d'excellent vin rouge pardessus. Elle convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud, ou échauffé accidentellement : en pareil cas, on en pent manger beaucoup et souvent ; mais les personnes qui ont l'estomac foible, froid, qni ne se trouvent bien que des alimens échauffans, qui sont sujettes aux indigestions, aux dévoiemens, doivent rigoureusement s'en abstenir. Le melon ne convient pas non plus aux vieillards, ni à ceux qui ont un tempérament mélancolique. On l'a souvent accusé à tort d'être indigeste, et ce reproche a été occasionné par sa qualité fondante, qui fait couler la bile retenue ou épaissie; alors il agit comme purgatif, surtout lorsqu'il n'est pas très-mûr. C'est un des Fruits de la maturité duquel il est le plus important de s'assurer.

Des Mûres. Les mûres sont encore un Fruit qui se sert en hors-d'œuvre. On les choisit bien grosses, bien noires et bien mûres, et on les mange avec du sel en

même temps que le bouilli et les entrées. On en confit aussi, soit au liquide, soit au sec : elles servent à colorer plusieurs sortes de liqueurs et de confitures. Quelques personnes en font même une espèce de vin qui n'est point désagréable ; d'autres s'en servent pour faire prendre une couleur plus foncée au vin rouge, auquel il contribue même à donner de la douceur. C'est une des plus innocentes sophistications que se permettent les marchands de vin. Enfin l'on fait avec le suc des mûres cueillies avant leur maturité, un sirop qui, pris en gargarisme, est très-propre à calmer les inflammations de la gorge, et à déterger les petits ulcères de la bouche.

Les mûres, mangées à jeun dans leur maturité, sont un Fruit rafraîchissant, apéritif, fondant, légèrement laxatif, et réputé très-sain. Cependant il faut observer qu'il se trouve au centre de ce Fruit une partie solide qui ne se digère pas, ce qui doit empêcher les personnes délicates et dont l'estomac est foible, de manger des mûres, à moins qu'elles ne fassent que les sucer. C'est aussi le

parti que l'on prend assez généralement.

Comme le suc des mûres tache les doigts, et y imprime une couleur rouge qui s'efface très-difficilement, on doit toujours les servir avec de petites brochettes de bois dont on se sert pour les porter à la bouche. Cette attention est surtout essentielle pour les dames, qui n'en mangeroient jamais sans cette précaution.

Des Olives. Les olives ont de commun avec les figues fraîches, les melons et les mûres, de ne paroître jamais au dessert; on les sert à l'entremets, ou plutôt au rôti, dans un saladier de porcelaine et dans de l'eau fraîche : mais on en tire dans la cuisine un assez grand parti. On garnit avec des entrées de volailles, et surtout de gibier, qui sont excellentes. C'est une manière sûre d'ennoblir un canard domestique; et lorsqu'il est couché sur un lit d'olives, il peut paroître avec orgueil sur les tables les plus distinguées.

Les olives farcies aux câpres et aux anchois, et confites à l'huile vierge, telles qu'on nous en envoie quelquefois

fois d'Aix, sont un manger délicieux et très-propre à exciter l'appétit. Elles ne se servent ainsi qu'en hors-d'œuvre, en pendant avec les anchois, le thon mariné, les fruits et les légumes confits au vinaigre, etc.; mais c'est un plat d'hors-d'œuvre fort cher : aussi ne fait-on ordinairement paroître ces sortes d'olives qu'à des déjeûners somptueux, ou à des dîners faits en très-petit comité.

On connoît dans la cuisine une autre espèce d'olives farcies, ce sont celles dont on a retiré le noyau (en les tournant comme des poires), qu'on a remplacé par une farce quelconque. On peut servir ce ragoût comme entremets; mais plus ordinairement il paroît aux entrées sous différentes espèces de gibier ou de volailles.

L'olive dont le suc est naturellement gras, huileux et doux, étant préparée avec le vinaigre et le sel, perd ses qualités adoucissantes, émollientes et relâchantes; elle devient ferme, dure, de difficile digestion, âcre, irritante même, et c'est alors un aliment qui ne convient qu'aux plus forts estomacs. Quand elle est

cuite dans du jus, elle perd une partie de son âcreté ; mais alors il ne reste plus qu'une substance dure, sans action, sans vertu, et par-là même difficile à digérer. C'est dire assez qu'on doit en général s'en abstenir, ou n'en manger, soit cuites, soit crues, qu'avec beaucoup de modération.

Des Dattes. Les dattes arrivent en si petite quantité à Paris, qu'elles y sont plutôt un objet de travail pour les apothicaires que de consommation pour les gourmets. On en fait cependant quelquefois paroître dans des desserts recherchés, surtout si l'Amphitryon est Provençal ou qu'il ait habité les Echelles du Levant. Ce Fruit qui ne nous arrive jamais que desséché, l'est en général très-inégalement, ce qui fait que dans un cabas de dattes on en trouve qui sont sèches et sans aucun goût ; d'autres qui sont âpres ; d'autres enfin (qu'on reconnoît à leur couleur blonde, dorée et peu foncée) qui sont grasses, onctueuses, mielleuses même, et d'un excellent goût. Si toutes les dattes qui nous arrivent du Levant étoient ainsi, ce Fruit seroit sans doute bien plus recherché et bien plus en honneur qu'il ne l'est à Paris.

Mais comme il s'en trouve à peine une douzaine de cette qualité sur plusieurs livres, on l'abandonne aux pharmaciens, qui le font entrer dans quelques tisanes adoucissantes et pectorales. Il en est de même des jujubes.

Les dattes sont légèrement astringentes, et modèrent le cours de ventre; elles fortifient l'estomac, adoucissent la poitrine et tous les organes du poumon, même les douleurs des reins et de la vessie. Cependant, malgré ces avantages, il faut en user modérément, car on les accuse de causer le mal de tête, l'affoiblissement de la vue, et de produire des obstructions et la mélancolie. Mais nous pensons que ces reproches doivent plutôt s'adresser aux dattes fraîches qu'à celles que nous recevons à Paris, et que leur état de dessiccation a dû nécessairement priver de plusieurs de leurs vertus, comme il doit leur avoir fait perdre la plus grande partie de leurs qualités délétères.

Des Oranges.

L'orange est sans contredit le plus beau, le plus apparent et le plus parfumé des Fruits qui paroissent à nos desserts; mais il faut qu'elles soient de Malte ou tout au moins de Portu-

gal, car les oranges qui nous viennent de Provence et même d'Italie, ont rarement cette douceur et ce parfum délicieux en quoi consiste le principal mérite de ce Fruit. Il faut choisir les plus lourdes et celles dont la peau est la plus fine, parce que ce sont toujours les plus juteuses et les plus douces, avantages qui se rencontrent rarement dans les grosses oranges dont la peau n'est pas unie. C'est donc ne pas s'y connoître que de choisir les plus grosses, à moins que ce ne soit pour confire, ou qu'on ne les serve que pour le coup-d'œil.

On prépare avec l'orange et la corne de cerf, une gelée qui, lorsqu'elle es bien faite, est l'un des meilleurs entremets sucrés que la cuisine puiss offrir à notre friandise. On la sert ordinairement dans de petits pots, parc qu'il est assez difficile de la faire bie prendre lorsqu'elle est en plus grand masse. Il faut cependant qu'elle n soit ni trop ferme, ni trop liquide c'est dans ce point précis, habile ment saisi, que consiste la principal délicatesse de cette gelée (1).

(1) M. Rouget excelle dans la prépar

Les oranges paroissent au dessert dans leur entier, et il est rare alors qu'on y touche, à moins qu'on ne les mette dans sa poche, ce qui est une grande indiscrétion, même de la part des dames. Pour la prévenir, on fait ordinairement, à table même, une compote crue avec les oranges les plus mûres, qu'on coupe en rouelles très-minces (après les avoir dépouillées de leur écorce), et que l'on assaisonne avec du sucre, de l'eau de fleurs d'orange, et un demi-verre de très-bonne eau de-vie, ou mieux encore, d'excellent marasquin. Cette compote, qui est encore plus savoureuse lorsqu'elle a été faite quelques heures d'avance, est du goût de tout le monde; et c'est la façon la meilleure et la plus saine de manger à dîner des oranges crues. Les officiers préparent diverses sortes de compotes d'oranges cuites; ils les servent au caramel, en bâtons, enfin ils en font d'excellentes glaces. Mais c'est dans l'atelier des confi-

---

tion de la gelée d'orange en grande masse, il est parvenu à lui donner les formes les plus agréables, sans lui rien faire perdre de son onctuosité.

seurs que les oranges jouent leur principal rôle.

Nous ne parlons pas de la fleur, qui entre dans tant de sortes de bonbons, de sirops, de liqueurs, de marmelades, etc., parce que nous ne considérons ici que le Fruit.

Avec ce Fruit et son écorce les confiseurs composent un grand nombre de friandises très-recherchées. L'orange confite, soit au liquide, soit au sec, est d'un goût presque général. Avec sa pulpe on prépare une très-bonne marmelade; ses zestes passés au sucre, ou travaillés en dragées, conservent tout leur parfum. On les confit à l'eau-de-vie, etc.; enfin, il n'est aucune partie de ce Fruit délicieux que leur art ne sache mettre en œuvre pour la satisfaction de notre palais.

Tout le monde sait qu'avec le jus de l'orange étendu dans de l'eau et du sucre, on prépare sur-le-champ une excellente liqueur fraîche, connue sous le nom d'orangeade, qui non-seulement est une boisson très-agréable et fort saine, mais dont l'acidité plus douce que celle de la limonade, convient dans tous les cas où il faut

rafraîchir et calmer; tandis que cette dernière porte ordinairement sur les nerfs des personnes délicates, ou remue la bile, si on la boit cuite. Aussi les médecins tirent-ils un grand parti de l'orangeade dans beaucoup de maladies du genre nerveux, et dans un grand nombre de fièvres.

Mais ils regrettoient que ces avantages fussent restreints à la saison des oranges; car l'on n'avoit point encore pu trouver jusqu'ici le moyen de préparer un sirop d'orange, qui, à l'instar de celui de limon, conservât tout à la fois le goût et les propriétés du fruit: tous les essais que l'on avoit tentés dans ce genre avoient été plus ou moins imparfaits.

Il étoit réservé à M. Tanrade, distillateur que nous avons eu souvent occasion de citer dans le cours de cet ouvrage, et qui s'est appliqué particulièrement à la fabrication des sirops, de nous faire jouir de celui d'orange. On verra dans ce volume, à l'article des Découvertes nouvelles, que le sirop d'orange qu'il vient de mettre au jour, remplit toutes les indications demandées, et peut tenir lieu, pendant toute l'année, d'o-

ranges fraîches pour la préparation de l'orangeade ; service inappréciable que cet artiste a rendu tout à la fois aux friands, aux malades et aux convalescens.

L'orange est un Fruit qui passe avec raison pour l'un des plus sains. Il est rempli d'un suc légèrement acide, rafraîchissant, stomachique, apéritif, propre à corriger les vices des humeurs putrides, et surtout les affections scorbutiques, à rendre la bile plus fluide, etc. On peut en laisser user modérément à ceux qui ont la fièvre, et qui sont sujets aux maladies bilieuses et putrides, principalement lorsqu'il n'y a pas de toux ni d'irritation dans l'estomac ou aux intestins. C'est surtout mangée à jeun, ou lorsque l'estomac n'est pas trop chargé d'alimens, que l'orange est salutaire : prise après le repas, elle arrête souvent la digestion, même lorsqu'elle est très-mûre et très-douce ; à plus forte raison lorsqu'elle n'est ni l'un ni l'autre, comme la plupart de celles qu'on vend à Paris. Les personnes délicates feront donc prudemment de s'en abstenir dans le cours de l'après-midi.

Des Bigarrades.

La bigarrade, espèce d'orange aigre, d'un goût particulier et assez agréable, ne s'emploie guère que comme assaisonnement, principalement avec le gibier noir à la broche. On les sert à table entières, avec le rôti, et l'on en exprime le jus sur son assiette. Elles jouent un très-grand rôle dans les entrées et dans plusieurs sortes de ragoûts. Nous avons vu, en parlant des marrons, qu'on prépare avec des marrons rôtis et arrosés de jus de bigarrade, une compote des plus distinguées et des meilleures. La bigarrade est l'âme du bichopp, et c'est surtout à elle qu'il doit son acidité et son parfum agréable. Nous pensons qu'elle entre pour beaucoup aussi dans la confection du Vin nuptial, quoique la recette de cette liqueur soit encore un secret. On prépare avec les bigarrades des glaces assez estimées, et, sous le nom d'eau de bigarrade, une liqueur qui ne l'est pas moins.

Ce Fruit, qui est de la famille des oranges, participe à leurs qualités; mais comme il est beaucoup plus acide, il est aussi plus astringent, et il faut corriger ces deux qualités, en ne l'employant qu'avec beaucoup de sucre.

Des Citrons. Les citrons, qui jouent un si grand rôle à la cuisine, où leur jus sert à finir un grand nombre de ragoûts, paroissent quelquefois sur la table, et on les y sert à défant de bigarrades pour aiguillonner le rôti. Avec du jus de citron et de l'huile, on accommode les filets de sole d'une manière très-distinguée, et c'est un de ces jolis ragoûts que l'on se permet souvent de faire à table, en petit comité. On prépare avec le citron la boisson connue sous le nom de limonade, et d'un usage si fréquent pendant l'été : on en obtient aussi d'excellentes glaces.

Mais ce sont les confiseurs et les distillateurs qui font le plus d'usage du citron. Il devient, entre leurs mains, le principe d'une foule de friandises, d'autant plus agréables que le parfum de ce Fruit plaît généralement. Les premiers le confisent au sec, au liquide, en tailladins, en bâtons ; ils font avec des pâtes, des conserves, de la marmelade, des massepains, des dragées, des pastilles, une poudre sèche pour préparer à l'instant de la limonade, un sirop très-agréable, connu sous le nom de sirop de limon, etc. Les distillateurs

font entrer le zeste du citron dans un grand nombre de liqueurs ; ils fabriquent de la crême de citron, de la crême de limette, etc. etc. etc. Il est peu de Fruits dont ils fassent un emploi plus journalier.

On regarde le citron comme l'un des Fruits les plus saius qui nous vienne des pays méridionaux. Son jus acide est réputé rafraîchissant, apéritif, stomachique, propre à prévenir et à corriger la corruption des humeurs du corps et leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès et à opérer la guérison des maladies qui en proviennent, comme les fièvres malignes et putrides, le scorbut, l'état inflammatoire du sang, les fièvres jaunes, les hémorragies, etc. Son écorce, légèrement astringente, est utile aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine, aux hémorragies du nez, etc.

Des Cédrats.

Le cédrat est une espèce de citron, mais distingué par la supériorité de son parfum. C'est de tous les Fruits à écorce le plus odorant, et celui dont les confiseurs et les distillateurs prisent le plus le parfum. Les premiers

préparent avec des confitures sèches et liquides ; ils les confisent en entier, et sous cette forme, c'est à coup sûr le plus bel ornement des assiettes montées : ils en font de la conserve, un pastillage très-distingué, etc. Les distillateurs en obtiennent un grand nombre de liqueurs fines où il joue le premier rôle, telles que la crême de cédrat, l'eau de cédrat, le parfait amour, et le font entrer dans un plus grand nombre d'autres pour les aromatiser : c'est avec son secours qu'ils parviennent à fabriquer les liqueurs les plus en vogue. On n'emploie du cédrat que l'écorce, et il ne paroît pas que jusqu'ici on ait cherché à tirer parti de sa pulpe ni de son jus.

Des Poncires. Les poncires, qui participent de la nature du citron et de celle du cédrat, se confisent comme ces derniers de différentes manières ; mais on prépare avec leur pulpe une pâte fort estimée, et dans laquelle on fait entrer de la marmelade de fleurs d'orange et du jus de citron.

Des Grenades. Les grenades sont un Fruit d'une très-belle apparence, dont il arrive une assez grande quantité à Paris, mais que cependant on voit rarement

figurer à nos desserts : elles y tenoient autrefois un rang plus distingué. On mange les grains de la grenade avec du sucre en poudre. Ce Fruit seroit entièrement étranger aux confiseurs, si l'on ne préparoit avec un sirop acide, plus connu cependant dans les pharmacies que dans leurs ateliers.

Le suc de grenade est excellent pour précipiter la bile, pour appaiser l'ardeur de la soif dans les fièvres continues. Dans le Languedoc on fait avec une espèce de limonade assez agréable en y mêlant du sucre. Ce suc contient un acide qui excite l'appétit et nettoie la bouche. Quant à l'écorce de la grenade, c'est un très-fort astringent, et qui entre comme tel dans plusieurs préparations pharmaceutiques : il faut éviter d'en mettre dans sa bouche en suçant ce Fruit.

L'ananas est le plus distingué de tous les Fruits qu'on voit paroître sur nos tables, et il ne se montre qu'aux fêtes, ou dans les desserts les plus somptueux. Originaire d'Amérique où il est très-commun, il ne peut venir ici qu'en serres chaudes et avec des soins multipliés, ce qui fait qu'il est toujours fort cher à Paris. On le mange

Des Ananas.

cru, coupé par rouelles, ou assaisonné avec du sucre en poudre. On prévient les mauvais effets du suc très-corrosif dont ce Fruit est rempli, en faisant infuser ses tranches dans du vin ou de l'eau de-vie chargée de beaucoup de sucre. On fait, pour entremets, des œufs à l'ananas, sorte de crême très-estimée. On prépare avec des glaces, etc. Le parfum délicieux de ce Fruit rend très-recherchées toutes les préparations dans lesquelles on le fait entrer. On en fait en Amérique une confiture qu'on envoie en France, et qu'on dit être excellente. Il est trop rare ici pour qu'on l'y confise. Mais M. Bourdeau, excellent confiseur, que nous avons eu occasion de citer plus d'une fois dans le cours de cet Ouvrage, fabrique des pastilles d'ananas qui renferment d'une manière éminente le parfum de ce Fruit : c'est le bonbon le plus cher et le plus distingué qui ait encore paru.

En Amérique, on tire de ce Fruit, par expression, une liqueur délicieuse, comparable, dit-on, à la malvoisie, et qui enivre. On l'appelle vin d'ananas; et l'on assure que, pris

avec modération, c'est un cordial qui arrête les nausées, excite les urines et réveille les esprits. On fait en France, avec ce Fruit, une espèce de limonade très-rafraîchissante, mais dont il faut user avec modération, parce qu'elle refroidit l'estomac et trouble la digestion. En tout l'ananas est très-acide, très-astringent, et ne convient pas aux personnes dont les nerfs sont délicats.

Nous bornerons ici cette Notice sur les Fruits; elle est très-incomplète, sans doute, mais suffisante pour donner une idée de tous ceux qu'il est d'usage d'admettre sur nos tables, dont ils ne forment pas l'un des moindres ornemens.

Nous la terminerons par conseiller aux Amphitryons, qui sont jaloux d'avoir tout à la fois de très-beaux Fruits d'hiver, et de ne pas les payer trop cher, d'en faire leur provision au moment de la récolte, et de les conserver chez eux dans un fruitier exposé, disposé convenablement, et qu'il est surtout très-essentiel de visiter souvent.

SECONDE PROMENADE

D'UN GOURMAND DANS PARIS,

*Pour servir de complément et de correctif à l'*Itinéraire nutritif *de la première Année.*

Le Gourmand qui nous avoit servi de guide lors de notre première Promenade, a bien voulu nous accompagner encore dans celle-ci, et c'est dans la compagnie de ce juge éclairé que nous allons en quelque sorte revenir sur nos pas; rectifier les erreurs que nous avons pu commettre dans notre course précédente; réparer des oublis involontaires; louer les progrès des artistes que nous avons déjà visités; signaler les nouveaux établissemens nutritifs qui nous paroîtront mériter de l'être; indiquer les changemens qu'un laps de plus de

deux années sa dû nécessairement amener ; enfin chercher à ranimer l'émulation des artistes qui, se reposant sur leur réputation acquise, ont cessé de faire des progrès pour y ajouter encore Tel est l'aperçu de la tâche que nous avons à remplir.

M. Folloppe.

On conviendra qu'il n'est point inutile de commencer une Promenade gourmande par une visite chez un apothicaire ; c'est pourquoi nous ferons notre première station chez M. Folloppe, rue et porte Saint-Honoré, n°. 381. Nous trouverons dans cette pharmacie très recommandable sous le rapport des médicamens (ce qui est étranger à l'objet de notre Promenade), et l'une des plus vastes de Paris, de bons sirops, de bons chocolats, et surtout une fabrique de Liqueurs qui soutiennent très-bien le cachet d'Amérique, sous lequel elles sont produites dans le monde. L'huile d'anis, de rose et d'absinthe ; la crème de limette, de fleurs d'orange, de noyau, de Curaçao, etc. y tiennent un rang distingué. Nous nous empressons aussi de citer son élixir de Garus, d'une admirable limpidité (secret que l'on n'avoit encore pu trou-

ver jusqu'ici), et d'autant plus fait pour fixer l'attention d'un Gourmand, qu'il aiguise l'appétit avant le repas, et que, pris à la suite, il facilite la digestion. Il peut donc, dans le premier de ces deux cas, figurer comme coup-d'avant, et tenir lieu du vermout; et dans le second remplacer, comme coup du milieu, le rhum ou la crême d'absinthe. Cette opinion est celle de plus d'un médecin éclairé.

Il est facile de voir par ce léger aperçu que M. Folloppe avoit plus d'un titre pour mériter la visite que nous aurions dû lui faire dès notre premier Voyage.

M. Benaud. Les éloges que nous avons donnés à M. Benaud, pâtissier, rue Saint-Honoré, vis-à-vis celle de Saint-Florentin, lui ont servi d'encouragement pour continuer à les mériter dans toute leur étendue; le bon emploi qu'il fait de la fécule de pommes de terre dans ses biscuits de Savoie, les rend toujours très-légers, et au bout de quelques mois ils sont presqu'aussi frais que le premier jour.

M. Billiotte. M. Billiote a quitté le quai des Théatins; et ce restaurateur occupe

maintenant un assez vaste hôtel place Vendôme. Il s'y fait de très-bons repas, et il s'y boit de très bon vin.

Le local de M. Berly est toujours très-apparent ; c'est l'une des plus grandes salles de restaurateur de Paris. M. Berly.

Mais rien ne surpasse en ce genre la somptuosité des salons de M. Véry, et ici la bonté de la cuisine répond à la beauté du local. Nous n'avons pas dissimulé dans notre premier Voyage que ce restaurateur avoit la réputation d'être fort cher ; et il est certain que tous les avantages qu'on trouve réunis dans cette maison méritent bien d'être payés. Cependant le hasard nous ayant procuré depuis une de ses cartes où les prix sont imprimés à la suite de l'énoncé de chaque mets, nous avons pu, après l'avoir long-temps méditée, nous convaincre que si ces prix sont élevés, ils ne sont point excessifs, et qu'ils se rapprochent plus que nous ne l'avions pensé d'abord, de ceux des autres restaurateurs de première classe. Sa cave est toujours supérieurement montée, et cet établis- M. Véry.

sement mérite d'être visité même comme simple objet de curiosité.

M. Le Gacque. Nous persévérons d'autant plus dans les éloges que nous avons donnés à son voisin, M. le Gacque, que, d'une part, l'affluence nous a semblé être chez lui la même que lors de notre premier Voyage, et que de l'autre, l'illustre Société des Mercredis continue toujours d'y tenir ses séances, et s'en trouve très-satisfaite. Ce fait en dit plus que tous nos éloges.

M. Rousseau. Nous avons dit un mot dans notre seconde Année de M. Rousseau, coutelier, rue Saint-Honoré, vis-à-vis l'ancien hôtel de Noailles; mais comme il ne se trouve point dans l'Itinéraire nutritif, nous y reviendrons ici pour répéter que sa fabrique est très-bien assortie dans tous les instrumens nécessaires à la dissection des viandes, et de la bonne trempe desquels dépend souvent l'élégance du service, et pour recommander de nouveau ses rasoirs.

M. Hernu. M. Hernu, rue Neuve-St.-Roch, qui s'est exclusivement occupé, depuis quelques années, de la fabrica-

tion du Curaçao, est parvenu à le dépouiller de l'âcreté que l'on reproche en général à celui qui nous vient de la Hollande. Le sien mérite l'attention des connoisseurs.

La boutique de M. Odiot, orfévre, rue Saint-Honoré, n°. 250, est toujours abondamment fournie de la plus riche et de la plus élégante vaisselle. Mais un rival, que nous ne connoissions jusqu'ici que comme tabletier, et propriétaire du Singe violet, paroît vouloir lui disputer cet avantage; son magasin fait presque face à celui de M. Odiot. M Odiot.

La boucherie de M. Simon, rue Sainte-Anne, existe toujours, mais le propriétaire est décédé par suite d'une blessure reçue dans l'exercice de ses fonctions. Nous désirons fort que cette mort n'ôte rien au lustre de cet étal, l'un des premiers de Paris. Feu M. Simon.

La prééminence dans le choix de la volaille et du gibier appartient toujours à son voisin, M. Biennait. Sa boutique, supérieurement assortie en ce genre, peut dispenser de faire le voyage de la Vallée, et il est facile de se convaincre que souvent même le M. Biennait.

détail est chez lui moins cher que chez les revendeurs de ce marché. C'est à bon droit que nous l'avons signalé comme l'un des meilleurs rôtisseurs de la capitale.

Mme. Rolandeau. Il s'est établi depuis peu, dans la rue de l'Echelle, n°. 4, un nouveau magasin de comestibles, sous l'enseigne des Indiens. Il nous a paru très-bien assorti, et l'on trouve dans ce très-beau local un choix d'épiceries, de vins fins, de chocolats et de liqueurs, très-dignes par leur qualité d'en soutenir la réputation. Ce magasin est tenu par madame Rolandeau, belle-sœur de la célèbre actrice de ce nom. Il mérite d'autant plus d'être visité par les Friands, qu'il renferme beaucoup de choses propres à flatter leur sensualité.

M. Rouget. Si notre premier Itinéraire ne renfermoit pas un éloge aussi étendu que mérité de la maison de M. Rouget, rue de Richelieu, n°. 9, nous nous y arrêterions long-temps encore aujourd'hui, car elle ne cesse, par un travail constant et assidu, de mériter la reconnoissance des vrais Gourmands dans toutes les parties de l'art du four. Il faudroit nommer toutes les

sortes de pâtisseries connues, si l'on vouloit signaler tout ce qui sort d'excellent de cette boutique ; et c'est à regret que nous ne disons rien de ses pâtés chauds de palais de bœuf, si dignes de celui des connoisseurs ; de ceux de filets de merlan roulés aux truffes, entrées vraiment inestimables. Nous nous contenterons d'assurer que ses ramequins de Bourgogne prennent de jour en jour plus de faveur, et qu'il ne peut suffire à la consommation des Fanchons et des Fanchonnettes, article dont nous traiterons en parlant des Découvertes nouvelles.

M. Bourdeau.

Presque vis-à-vis de chez lui, un peu au-dessus du Théâtre Français, rue de Richelieu, n°. 4, est l'une des meilleures boutiques de confiseurs pour les bonbons fins et recherchés, et qui nous étoit échappée lors de notre premier Voyage. Tenue longtemps par madame La Motte, chez laquelle tous les seigneurs de l'ancienne Cour venoient remplir leurs bonbonnières, elle l'est aujourd'hui par M. Bourdeau, son digne successeur. Nous parlerons dans un article à part de ses Pâtés de marrons gla-

cés, qui méritent, par la manière dont il les a perfectionnés, de tenir un rang distingué parmi les Découvertes nouvelles. Mais nous ne pouvons passer ici sous silence ses pastilles de fraise, d'ananas, de bigarrade, d'épine-vinette, de citron, d'orange, etc., remarquables par leur délicatesse, et qui renferment à un degré surprenant, tout le parfum de ces divers fruits. C'est certainement ce que l'on a jamais fait de plus distingué dans ce genre. Quoique M. Bourdeau n'emploie, pour ces sortes de bonbons, que le plus beau sucre, on assure qu'il le raffine encore lui-même avant d'en faire usage, persuadé que le sucre le plus blanc, même celui connu dans le commerce sous le nom de sucre cristallisé, a toujours un goût plus ou moins fort qu'il communique aux fruits, etc.

Mme. Dubourg. Madame la veuve Dubourg, rue Saint-Honoré, n°. 202, offre toujours un magasin d'épiceries bien assorti en denrées provençales, et son voisin M. Erambert, parfumeur en réputation, tient de l'eau de Cologne estimée dans tous les cas où la suite

M. Erambert.

des excès de table la rend nécessaire, et des pâtes liquides de Flore à la rose, à la vanille, au miel, à la bergamote, avec lesquelles on sera toujours sûr d'avoir les mains très-douces et très-blanches, ce qui n'est pas indifférent pour l'agrément du service dans un dîner.

M. Labour.

Dans la troisième édition de notre première Année, nous avions reproché au célèbre Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 147, de vivre un peu trop sur sa réputation, et de ne pas servir le public aussi bien qu'autrefois. Ces reproches ont piqué d'émulation M. Labour et surtout MM. ses neveux, qu'il a en quelque sorte associés à son commerce, et qui dirigent presque seuls à présent cette maison. Il est certain qu'aujourd'hui l'on a dans ce magasin plus d'attention que jamais à satisfaire les consommateurs, qu'il y règne la même politesse que du temps passé, et que les jeunes MM. Labour, ne se reposant plus sur la réputation de leur oncle, travaillent comme s'ils avoient à établir la leur. Il paroît qu'ils ont pris la bonne voie pour y parvenir; et, s'il faut juger

de l'affluence des acheteurs par la quantité de voitures qui s'arrêtoient cet hiver à leur porte, nous avons tout lieu de croire qu'ils y ont réussi. C'est une véritable satisfaction pour nous d'avoir pu contribuer pour quelque chose à ce changement, et de pouvoir donner, dans cette troisième Année, des éloges sans restriction, à l'Hôtel des Américains.

M. Millerant.

M. Millerant a quitté la rue de la Tixeranderie, et vient de transporter sa fabrique et son magasin de chocolats rue du Lycée. Nos éloges l'y suivront, et nous répéterons que, dans le voisinage du Palais-Royal comme dans celui de l'Hôtel-de-Ville, il n'a point cessé d'être un des premiers fabricans de chocolat de Paris.

M. Hyrment.

Le Palais-Royal ne nous offrira point de nouveaux articles à ajouter à la description que nous en avons donnée dans notre premier Itinéraire. Le commerce de M. Hyrment est à peu près ce qu'il étoit lors de notre troisième édition; nous croyons même qu'il a plutôt augmenté que diminué cet hiver, car nous avons vu un peu plus d'acheteurs et d

marchandises que de coutume dans ce magasin de comestibles.

Mais c'est surtout dans le petit trou obscur de M. Chevet, n°. 220, que l'affluence se porte et se renouvelle sans cesse. La venaison, les foies en nature, les monstres de l'océan, des étangs et des rivières, les truffes crues ou cuites, les sardines confites, etc., s'y sont montrés cet hiver en grand appareil, et ont été enlevés avec rapidité. Il est difficile de réunir, dans un plus petit espace, plus d'objets de convoitise pour un Gourmand. M. Chevet.

Le magasin de M. Corcellet, n°. 104, mérite toujours l'éloge que nous en avons fait; et c'est le plus beau et le plus abondamment fourni en toute espèce de comestibles de tous ceux du Palais-Royal; la nomenclature de tout ce qu'il renferme occuperoit plus de la moitié de ce volume. Nous renvoyons nos Lecteurs à l'aperçu que nous en avons donné dans notre première Année. Parmi les fruits qui y ont paru cet hiver, on y distinguoit des marrons du Luc, aussi gros que de petits œufs de poule; et parmi les liqueurs, de l'anisette de M. Corcellet.

Hollande très-digne de sa réputation. On y demande en vain des châtaignes-biscotes de Marseille ; et au grand regret des Provençaux qui sont à Paris, M. Corcellet s'obstine à ne pas vouloir en faire venir.

M. Corcellet, ainsi que nous en avons dit un mot dans la seconde édition de notre deuxième Année, a fait faire, d'après une estampe fort connue, un tableau qui représente un Gourmand à table, et l'a pris pour enseigne. La vue seule de ce tableau suffit pour donner de l'appétit ; et c'est une idée fort heureuse que de l'avoir mis au-dessus de la porte d'un magasin où tout abonde pour le satisfaire. Au reste, celui-ci n'avoit pas besoin de cette ressource, ses montres seules suffisoient pour cela, mais c'est un agrément de plus ; et à en juger par la foule qui considère sans cesse ce tableau, en se suçant les lèvres, cet agrément paroît être du goût de beaucoup d'amateurs.

Café de Foi. Les cafés sont à peu près tels qu'ils étoient lors de notre premier Voyage : celui de Foi, toujours dirigé par madame Le Noir, a conservé la prééminence, et la mérite par l'attention

qu'il a de contenter le public. On continue d'y prendre les meilleures glaces en tasses de Paris. Celui du Caveau a changé de maître : nous aimons à croire que le propriétaire actuel ne négligera rien pour relever et soutenir l'ancienne réputation de cette maison. Celui dit de Corazza se soutient toujours avec succès. Celui des Etrangers, ainsi que nous l'avons dit dans la seconde édition de notre seconde Année, a perdu M. Foulquier; et le café Anglais paroît très-fréquenté par ceux qui aiment à déjeûner à la mode de cette nation. Le café Egyptien a quelque temps attiré du monde par la singularité de sa décoration; mais il paroît qu'il n'a pas soutenu cette vogue par de bonnes marchandises, puisqu'il est aujourd'hui fermé. Les autres n'ont éprouvé aucun changement notable; mais on sent combien la guerre doit faire de tort à ces établissemens.

Café du Caveau.

Café Corazza.

Café des Etrangers.

Café Anglais.

Quant aux restaurateurs, MM. Robert, Véry et Naudet sont toujours les plus renommés et les plus suivis du Palais-Royal. La foule a souvent été telle chez eux pendant l'hiver de 1805, qu'il falloit attendre son

M. Robert. M. Véry. M. Naudet.

tour pour y avoir place; les fêtes du couronnement ayant attiré à Paris un très-grand concours d'étrangers, cela n'est point surprenant. Mais on peut dire qu'ils sont en général accoutumés à recevoir beaucoup de consommateurs. Les Frères Provençaux sont toujours renommés pour leurs braudades de merluche, et les divers ragoûts de leur pays.

Frères Provençaux.

M. Van-Roos-Malen.

Les gaufres à la flamande de M. Van-Roos-Malen trouvent toujours des amateurs; et le suc de pommes de M. Bouchard continue de soulager beaucoup de rhumes. Il en fabrique à la rose, à la vanille, à la bergamote, etc., dans une boutique un peu moins étroite, mais non moins fréquentée, que celle qu'il occupoit n°. 142; c'est au n°. 121 qu'il demeure maintenant.

M. Bouchard.

M. Sulleaux.

M. Sulleaux, pâtissier, passage du Perron, élève de la maison Rouget, soutient fort bien ce titre. Son étalage est toujours garni de pâtisseries fort attrayantes, et leur bonté répond à leur bonne mine.

M. Berthellemot.

L'époque du jour de l'an a conduit beaucoup d'amateurs dans le magasin de M. Berthellemot, et l'on assure

que la vente y a été très-considérable. Nous renvoyons à ce que nous avons dit de cet excellent confiseur dans notre première Année, et nous nous contenterons de répéter que feu M. Berthellemot, que la mort a enlevé pendant l'hiver de 1806, étoit un artiste plein de goût, et que le débit prodigieux qui se fait dans sa boutique, est un garant de la bonté de ses marchandises. Parmi les bonbons nouveaux qu'il a publiés en 1805, nous citerons seulement ceux à l'Aigle impérial, à la maréchale, à la Bonaparte en pastillage en relief et en surprise, l'Amour endormi, le Berceau d'amour, Léda et les Grâces, etc.

En sortant du Palais-Royal par la rue de Richelieu, nous passerons chez M. Beauvilliers, restaurateur, dont la maison paroît être toujours très-fréquentée. Nous ne pouvons dire si la crémière qui a pris le fonds de madame Laban soutient la réputation de cette maison. Mais nous avons vu avec peine que le célèbre Léda avoit quitté son restaurant; c'est une véritable perte pour les Gourmands. M. Beauvilliers.

Les déjeûners à la lyonnaise se M. Jean.

trouvent toujours chez M. Jean, rue Neuve-des-Petits-Champs, près celle des Bons-Enfans, ainsi que de très-bonne charcuterie de Lyon; et la flanelle de mer, si favorable à la digestion, chez M. Petit, dont le magasin (rue Vivienne, n°. 6) n'a point cessé d'être bien assorti en toutes sortes de draperies, à très-bon compte.

M. Petit.

M. Le Moine.

La fabrique de liqueurs de M. Le Moine, rue Vivienne, n°. 10, est toujours digne de l'attention des gourmets; il a imaginé une crème du Mexique, digne de servir de pendant à sa crème d'Arabie; nous en parlerons à l'article des *Découvertes nouvelles*, et nous donnerons en même temps de nouveaux détails sur cette excellente maison.

M. Tanrade.

La rue neuve Le Pelletier possède toujours dans M. Tanrade un des premiers fabricans de sirops de Paris (1). Nous avons vu à quel degré

(1) Nous avons tenu dans un lieu assez chaud, et pendant plus de huit mois en vidange, une demi-bouteille de sirop de vinaigre de M. Tanrade, sans qu'il ait rien perdu de sa qualité. Assurément peu de si-

de perfection il avoit porté ceux d'orgeat, de limon, de vinaigre, de guimauve, et de capillaire (si intéressant pour les malades et les femmes en couche, et qu'il est si difficile d'avoir bon à Paris). L'on sait qu'il fabrique aussi d'excellentes liqueurs, parmi lesquelles nous ne cesserons de recommander sa crème de fleurs d'orange au petit lait, etc. de la pâte de guimauve d'une éclatante blancheur, de très-bon chocolat, etc. Comme il n'emploie jamais que de très-belles matières, et qu'il connoît parfaitement son état, on peut prendre avec confiance tout ce qui sort de cette boutique.

M. Baudouin.

L'hôtel de Choiseul, rue Grange-Batelière, n°. 3, sans parler des liqueurs et du chocolat, renferme toujours le plus vaste entrepôt de beaux meubles qui soit à Paris, et parmi lesquels nous avons fait connoître, dans notre premier Voyage, ceux

---

rops résisteroient à une semblable épreuve. Elle en dit plus que tous nos éloges. Il assure que la plupart de ses sirops pourroient en subir une pareille, et nous le croyons.

dont il convient à un Gourmand de se pourvoir. M. Baudouin, qui vient d'acheter cette maison dont il n'étoit que locataire, peut se flatter de posséder le plus bel établissement de ce genre qui soit en Europe.

Mme. Hardy. Le café de madame Hardy, boulevart des Italiens, est toujours renommé pour les déjeûners à la fourchette; et l'on sait qu'elle y a joint un restaurant, dont le cuisinier passe pour être habile.

M. Tortoni. Les glaces et le chocolat de son voisin, M. Tortoni, soutiennent leur

M. Dumont. réputation; et M. Dumont, pâtissier, rue de Marivaux, justifie les éloges que nous avons donnés à différens produits de son four, et notamment à ses petits pâtés au jus, ainsi qu'à ses oies en daube, etc.

M. Coupé. M. Coupé, crêmier, rue de Grammont, continue de faire d'excellens fromages à la crême, à la vanille, à la rose, et l'on peut assurer que sa boutique est dans ce genre l'une des meilleures de Paris.

M. Carchi. M. Carchi, rue de Richelieu, n°. 108, a ajouté à son magnifique local une salle décorée avec beaucoup de luxe, et très-propre aux plus bril-

lantes réunions et aux bals les plus somptueux.

Nous nous sommes souvent reprochés d'avoir oublié de parler, dans notre premier Voyage, d'une maison renommée depuis long-temps pour l'excellence de ses thés; car elle en tient un assortiment complet des meilleurs et des plus nouveaux. On devine sans peine que nous voulons parler de celle de M. Louis Millot, successeur de M. Piébot, rue Montmartre, n°. 107. Elle soutient avec gloire son ancienne réputation, et l'on y trouve, outre les thés les plus recherchés, un choix de diverses marchandises d'épicerie, très-digne de satisfaire la sensualité d'un Gourmand; du porter, ou véritable bière anglaise, etc. M. Millot.

On trouve toujours chez son voisin, M. Rat, le dépôt des pâtés de canards d'Amiens, et il sort de son propre four de très-bonnes marchandises. M. Rat.

Nous en pouvons dire de même de M. Bouchon, successeur de M. Jacquet, rue des Fossés-Montmartre; et nous ajouterons que nous avons mangé l'été dernier (dans une délicieuse M. Bouchon.

campagne dont un membre de l'illustre Société des Mercredis est propriétaire, et dont il fait les honneurs d'une manière faite pour servir de modèle à tous les Amphitryons) un pâté de volailles confectionné par lui, digne des meilleurs maîtres.

M. LeSage. Nous n'avons à donner que les mêmes éloges à M. Le Sage, rue Montorgueil, et cette excellente maison soutient avec éclat la réputation méritée qu'elle s'est acquise depuis si long-temps dans toutes les parties de l'art du four. Trente milliers de jambons qu'il vient, dit-il, de recevoir de Bayonne, et qui ne suffiront peut-être pas à sa consommation, attestent le prodigieux débit qu'il fait de ses pâtés. Le jambon y est préparé de manière à fondre sous la dent, et les truffes, que dans l'hiver il mêle à la farce savante qui les garnit, achèvent de leur donner un nouveau prix. Mais il faut convenir qu'ils pourroient aisément s'en passer.

M. Perrier. Nous aimerions à n'avoir point à nous repentir des encouragemens que nous avons donnés à M. Perrier (toujours rue Montorgueil); nous apprendrions

apprendrions avec plaisir qu'il continue de justifier le titre d'élève de la maison Rouget qu'on lit sur son tableau. Nous devons dire cependant que, quoiqu'il se néglige sur beaucoup d'articles, nous avons été assez contens en 1805 de ses vol-au-vents à la vénitienne. Quant à ses pâtés de légumes, ils nous paroissent mériter une mention particulière, et nous en ferons le sujet d'un article à part.

Le Rocher de Cancale.

Le Rocher de Cancale est toujours le rendez-vous de tous ceux qui veulent manger d'excellentes huîtres dans toutes les saisons de l'année, de la volaille et du gibier de premier choix, et les arroser avec de très-bons vins; la foule y abonde et s'y succède sans interruption. Le Parc d'Etretat, son voisin, marche sur ses traces. On y trouve, dans un local moins resserré, et distribué avec beaucoup d'intelligence et de goût, les mêmes objets de consommation, d'une qualité inférieure sans doute, mais cependant très-dignes encore de fixer l'attention des Gourmands qui veulent restreindre un peu leur dépense.

Le Parc d'Etretat.

M. Colladon. Nous nous plaisons à croire que le dépôt de la véritable eau cordiale et stomachique de M. Colladon de Genève est toujours rue de Bourbon-Ville-Neuve, au Grand-Balcon; mais nous sommes bien sûrs qu'au bout de cette même rue existe, dans toute sa splendeur, la boutique de

M. George. M. George, excellent pâtissier-confiseur, qui se rend digne de plus en plus des éloges que nous lui avons donnés, et dont les pâtés froids et le petit four rivalisent avec les meilleures fabriques en ces deux genres.

M. De Launey. On trouve toujours de la belle viande chez M. De Launey, boucher, rue Montmartre, vis-à-vis St.-Eustache, et nous annonçons avec plaisir qu'elle y est pesée plus exactement.

M. Martignon. Nous ne reviendrons pas sur les éloges que nous avons donnés à M. Martignon, rue de la Grande-Truanderie, n°. 22, l'un des magasins d'épiceries en gros et demi-gros, où le commerce se fait avec le plus de loyauté, et où l'on peut acheter avec le plus de confiance. L'illustre maison Pochet et compagnie, dont il étoit associé, et à laquelle il a

succédé, revit toute entière dans la sienne.

Nous confirmerons aussi, dans toute son étendue, le bien que nous avons dit de M. Noël Lasserre, son voisin, rue de la Grande-Trnanderie, n°. 11, l'un des premiers distillateurs de Paris, et l'un de ceux qui a le mieux raisonné son art. Ses liqueurs fines soutiendront toujours l'honneur de la France dans cette partie contre tout ce qu'on voudra leur comparer venant des fabriques étrangères. M. Noël Lasserre.

Nous ne répéterons pas ce que nous avons dit de la Halle dans notre premier Voyage. Les marchandes que nous avons citées dans le commerce de la marée, des légumes et des issues, continuent à bien servir les consommateurs. La Halle.

M. Theurlot est toujours fourni d'excellent beurre, d'œufs choisis et de très-bons fromages; M. Clément et madame Fontaine, de très-beaux fruits; et la Truie qui file tient toujours un assortiment de fruits secs, de salaisons et de poissons marinés, qui justifie la préférence qu'on lui a donnée pour la fourniture des fêtes M. Theurlot. M. Clément. Mme. la Ve. Fontaine.

M. Pelletier-Petit.

de l'Hôtel-de-Ville. M. Pelletier-Petit gouverne cette maison avec une intelligence et une activité qui sont un sûr garant de la continuation de sa prospérité.

M. L'Alouette.

Parmi les rôtisseurs les mieux assortis du carreau de la Halle, on doit citer M. L'Alouette, et nous avons eu tort de négliger d'en parler dans notre première course à la Halle; nous réparons aujourd'hui cet oubli.

M. Duthu.

Nous nous repentons bien plus encore d'avoir passé sous silence dans notre premier Voyage, M. Duthu, fabricant de chocolat, rue Saint-Denis, n°. 56. Cette omission nous a été reprochée avec d'autant plus de justice, que M. Duthu occupe une place très-distinguée dans ce genre. Nous savons que « s'il croyoit qu'il » y eût quelqu'un qui, dans cette » partie, fît mieux que lui, il fer- » meroit sa fabrique demain, et ne » la r'ouvriroit pas avant d'avoir » trouvé un procédé qui lui rendît » la première place dans son état »; et cette déclaration qui chez beaucoup d'autres ne seroit regardée peut-être que comme une saillie d'amour-

propre, peut passer, chez un artiste du premier ordre, pour l'aveu d'un homme qui a la conscience de son talent. Il ne nous appartient pas de décider si M. Duthu est en effet le premier fabricant de Paris, mais nous pouvons assurer que la salubrité de ses chocolats, et leur excellente manipulation, sont deux faits également notoires. Leur cassure nette et brillante atteste que toutes les parties qui les constituent ont été triturées, amalgamées, broyées avec le plus grand soin; et l'habitude dans laquelle plusieurs médecins, dont le nom est fait pour former autorité, sont d'en recommander l'usage à leurs cliens, prouve que M. Duthu n'emploie que des matières premières d'une excellente qualité.

Nous voici parvenus à la rue des Lombards, qui mérite toujours le nom de chef-lieu sucré de l'univers, que nous lui avons conféré dans notre première Année. Nous nous empressons de confirmer, dans toute leur étendue, les éloges que nous y avons donnés au magasin du *Fidèle Berger*, qui, sans se reposer sur une réputation bien établie depuis

Mme. la Vve. Rousseau.

près d'un siècle, ne néglige rien pour continuer à la mériter, et qui, dans toutes les parties de l'art du confiseur, la soutient avec éclat. Nous nous bornerons à citer ses boîtes de baptême (tant de dragées que de confitures sèches et de bonbons fins rangés par compartimens), qui ont toujours fait une portion considérable de son commerce; et ses pastilles rafraîchissantes (1) très-recommandables dans toutes les saisons, et principalement en été, et que la propriété qu'elles ont de se conserver très-long-temps sans se dessécher, rend d'un usage singulièrement commode dans les parties de campagne, et même en voyage.

M. Ondard. C'est avec la même satisfaction

(1) Ces pastilles sont de trois sortes, au citron, à l'orgeat et à l'orange. Elles pèsent environ une once. Il suffit d'en faire dissoudre une dans un verre d'eau, pour se procurer en quinze minutes une carafe de limonade, d'orgeat ou d'orangeade de la meilleure qualité. C'est le Fidèle Berger qui est l'inventeur de ces pastilles rafraîchissantes, qu'on a cherché à contrefaire, sans avoir pu atteindre à leur perfection. Elles se vendent par coffrets d'une douzaine, revêtus de l'étiquette du magasin.

que nous persistons également dans les éloges qu'a reçus de nous, dans notre premier Itinéraire, M. Oudard. Son magasin des *Vieux Amis* est, comme l'on sait, un laboratoire marchand où tout se travaille en grand, et principalement consacré aux articles les plus courans de l'état de confiseur, tels que les dragées, le sucre d'orge, les confitures, les sirops, le chocolat, les liqueurs, et les fruits candis ou à l'eau-de-vie; il s'y fait toute l'année un débit prodigieux et de très-grandes expéditions de ces articles.

M. Oudard.

Le second magasin de M. Oudard, connu sous le nom de la *Renommée de France*, et très-voisin du premier, est monté dans un autre genre, et ce fonds consiste surtout en bonbons fins, pastillage, papillotage, etc., ainsi que nous l'avons dit dans notre premier Itinéraire. Il est parfaitement bien assorti dans cette partie; et parmi les bonbons nouveaux ou peu connus qui en sont sortis au Jour de l'An de 1805, on a distingué celui de Neptune en forme de barque, en caramel; l'Oracle des Demoiselles, tablettes rondes au

candi, à l'orange ; d'autres tablettes rondes au candi de différens goûts ; des pistaches à la rose, couleur de rose, d'une espèce particulière ; le bonbon d énigme, pâte au candi, qui renferme le mot de chacune ; des tablettes rondes de conserve de fleurs d'oranges ; des bonbons en pastillage, représentant divers sujets ; de petites gimblettes au candi d'une forme très-agréable ; des pastilles galantes doubles à la violette, à la pistache, etc. La plupart de ces bonbons sont à devises, et ne plaisent pas moins à l'œil qu'au goût ; c'est ce qu'on peut appeler d'aimables friandises.

M. Duval. Le respect que l'on doit à la vérité, nous oblige de dire que le *Grand Monarque* ne mérite plus les reproches mêlés de regrets que nous lui avions adressés dans notre premier Itinéraire. Soit que ces reproches ayent piqué M. Duval d'une louable émulation, soit que les circonstances devenant plus favorables, il en ait profité pour faire reprendre à son commerce une partie de son ancienne activité, il est certain que le public s'est porté en foule chez lui cette année, et qu'il en est sorti satisfait.

On y a d'abord admiré une décoration d'un genre neuf et pittoresque, dont le sujet étoit la fête de l'Agriculture telle que l'empereur de la Chine la célèbre tous les ans, en conduisant une charrue, et en ouvrant lui-même un sillon, accompagné de ses fils et des principaux mandarins de sa Cour. Cette cérémonie auguste et touchante, exécutée en sucre par M. Duval, auroit suffi pour démontrer qu'il est vraiment artiste, s'il n'en avoit depuis long-temps fourni chaque année des preuves. Le nombre des cavaliers, la pompe de la marche, la richesse des habits, la disposition des figures (d'environ dix pouces de proportion), tout concouroit à favoriser l'illusion : on se croyoit transporté sous les murs de Pékin ; et l'on peut dire que cet ensemble formoit un spectacle tout à la fois magique et moral.

Après l'avoir long-temps contemplé, le public pouvoit se convaincre que M. Duval n'est pas moins habile dans les autres branches de son art. Un grand nombre de bonbons nouveaux, fabriqués chez lui, et qui offrent non-seulement une grâce et

une pureté de dessin rares dans ces sortes d'ouvrages, mais une grande bonté et une grande variété dans leurs goûts, en fournissoit la preuve. Parmi ces bonbons nous ne citerons que l'Amour dans une rose, le bonbon d'après-dîner, celui de Pomone, le bonbon trouvé, l'origine de Nicolas (1); différentes médailles allégoriques en caramel à divers goûts, etc. etc.: chacun de ces bonbons est accompagné de devises, dont les vers méritent d'être distingués de ceux qu'on fait ordinairement servir à cet usage. M. Duval est en outre seul possesseur de la recette du jus de réglisse à la reine (de feu Gabot, rue du Petit-Pont), bien connu pour adoucir la toux, guérir le rhume et fortifier les poitrines délicates. Enfin nous devons ajouter que les confitures sèches et liquides, les dragées et les autres

(1) Le seul reproche que l'on puisse faire à la plupart des bonbons du Grand Monarque, c'est d'être si jolis qu'on a quelque peine à se résoudre à les croquer. Mais un véritable Friand n'a pas plus de pitié d'un Amour en pastillage, qu'un intrépide Gourmand d'une colombe à la broche.

articles courans qui sortent aujourd'hui du magasin du Grand Monarque, ne sont pas moins dignes d'être recherchés que les bonbons fins.

Les éloges que nous avons donnés à M. Bordin n'ont point ralenti son zèle, et l'on trouve toujours dans son superbe magasin (rue Saint-Martin, n°. 71) des moutardes et des vinaigres, qui prouvent qu'occupé sans cesse à perfectionner les produits de sa fabrique, la faveur du public n'est pour lui qu'un stimulant pour faire mieux. Aussi la guerre seule a pu ralentir ses envois dans l'étranger; mais il en est dédommagé par la consommation intérieure qui s'accroît chaque jour, et l'on rougiroit aujourd'hui de presenter à ses convives d'autre moutarde que les siennes, ou celles de M. Maille et Acloque son digne rival. M. Bordin.

Le Singe vert (rue des Arcis, n°. 56) est toujours en possession de fournir de charmans petits ustensiles tant en ivoire qu'en buis, en palissandre, en ébène, en acajou, etc. pour le service de la table; sans parler de ses plateaux garnis de flacons et de verres M. Vaugeois.

de cristal, pour les liqueurs, le coup du milieu, le vin de Champagne, etc. La réputation de M. Vaugeois est établie depuis long-temps, et l'on sait combien tout ce qui sort de sa fabrique est traité avec soin.

M. Lange. Celle de M. Lange (rue Sainte-Avoye, n. 19) est toujours la première de Paris pour les lampes à double courant d'air, dont il est un des principaux inventeurs, et nous n'avons pas besoin de répéter combien une table élégante gagne à être éclairée de cette manière.

M. Corps. La rue Saint-Antoine continue de posséder dans M. Corps l'un des meilleurs charcutiers de Paris, et dans

M. Le Gorju M. Le Gorju, n°. 61, un coutelier habile, pour les couteaux de table principalement.

M. Perrotin. On nous a reproché de n'avoir point parlé de M. Perrotin, pâtissier dans cette même rue Saint-Antoine, et très-estimé dans ce quartier. Plusieurs personnes au goût desquelles nous avons beaucoup de confiance, nous ont assuré que c'étoit une très-bonne boutique, et que les articles qui en sortent journellement étoient confectionnés de manière à mériter

l'attention des Gourmands. Nous aimons à le croire, mais rien jusqu'ici ne nous l'a prouvé d'une manière démonstrative.

Madame Lambert, tient toujours (Place Royale) une excellente fabrique de fromages à la crême panachés, fouettés, à la rose, à la vanille, etc. qu'elle continue d'envoyer francs de port chez les consommateurs, d'après leur demande verbale ou par écrit. Mme. Lambert.

Ce n'est plus rue de la Verrerie, mais bien rue du Four Saint-Honoré, n°. 12, que se trouve le dépôt général des excellens fruits et légumes en bouteille de M. Appert, qui seront l'objet d'un article particulier de ce volume. Il y a joint un entrepôt d'excellent vin de Champagne, mousseux et non mousseux. (Voyez page 134.) M. Appert.

M. Malherbe et M. Guelaud rendent toujours la rue Saint-Magloire très-recommandable, le premier par sa bonne charcuterie (on n'a point oublié sans doute qu'il est le digne neveu de M. Corps), le second par ses fruits à l'eau-de-vie, dont il tient une fabrique considérable. M. Malherbe. M. Guelaud.

L'alliance du Veau qui tette avec la Galère n'a point été heureuse, et cette maison, rue Saint-Eloi, est en ce moment fermée. Mais l'ancien Veau qui tette, rue de la Jouillerie, est toujours ouvert; nous ignorons si les pieds de mouton de M. Lelong qui le tient actuellement, valent ceux de M. Bruno-Ravel, et nous en doutons beaucoup: mais le sort de ces deux traiteurs nous a rappelé la fable de la Devineresse de La Fontaine, et prouve bien qu'à Paris surtout,

M. Lelong.

L'enseigne fait la chalandise.

M. Prévost. M. Prévost, rue d'Orléans-Saint-Honoré, n°. 11, a cédé sa fabrique de galantines à M. Perrier pour se livrer sans réserve à ses fournitures pour la marine. On continue cependant de donner chez lui d'excellentes tablettes de bouillon, si commodes en voyage.

M. Grignon. La foule des élégans consommateurs se porte toujours chez M. Grignon, rue Neuve-des-Petits-Champs, et il paroît que l'on continue à y être très-bien servi; c'est, comme l'on sait, une maison dans

le grand genre, et M. Grigron, en quittant Versailles, s'est placé tout à coup au rang des premiers restaurateurs de Paris.

La rue des Prouvaires nous offre toujours les meilleurs fabricans de pâtes d'Italie, parmi lesquels nous continuerons de distinguer madame la veuve Cabaret; et dans M. Sauvel, n°. 10, un distillateur très-recommandable par de bonnes liqueurs, des fruits à l'eau-de-vie bien confectionnés, et des sirops faits avec soin; et la rue du Roule, dans M. Fargeon, l'une des premières maisons de parfumerie de Paris. Nous avons cité avec les éloges qu'ils méritent son eau de fleurs d'orange, son eau de Cologne, et ses clous odorans, comme trois choses dont un Gourmand doit se pourvoir chez lui; et nous ajouterons que nous avons eu occasion de déguster de la crême de fleurs d'orange et de l'huile de rose, sorties de ses alambics, et traitées de manière à faire vivement regretter que les liqueurs ne soient pas un des objets de son commerce.

Mme. Cabaret.

M. Sauvel.

M. Fargeon.

Le n°. 35 de la rue de l'Arbre-Sec est toujours habité par M. Dufoy,

M. Dufoy.

l'un des premiers décorateurs pour les surtouts de table et les assiettes de dessert, et dont notre seconde Année renferme un éloge étendu et mérité.

Mme. la Vᵉ. Martin. Madame la veuve Martin, apothicaire, rue Croix des Petits-Champs, n°. 27, a préparé pendant l'été de 1804 un sirop de groseilles blanc, dont il sera parlé dans ce volume à l'article des *Découvertes nouvelles*, et qui doit nous arrêter un moment dans sa pharmacie ancienne et recommandable, de laquelle il sort aussi de très-bons sirops rafraîchissans, du chocolat fait avec soin, etc.

M. Delaisse. N'oublions pas que le dépôt des meilleurs fromages de Viry est toujours chez M. Delaisse, épicier, rue de la Monnoie, n°. 7.

Mme Mazet. Après avoir traversé le Pont-Neuf, et avoir distingué de nouveau madame Mazet parmi les marchandes d'orange qui le décorent et l'embanment, nous allons passer au faubourg Saint-Germain.

Café Conti. Le café Conti nous paroît toujours assez fréquenté, et l'on s'y donne souvent rendez-vous pour y déjeûner

soit à l'anglaise avec du thé, soit avec de bon chocolat de la fabrique de M. Radamel, son voisin (rue Dauphine, n°. 14, à l'ancien Musée). M. Radamel.

Nous ne ferions que nous répéter en parlant de la Vallée, ce rendez-vous général de tout le gibier et de toute la volaille qui arrivent à Paris, les mercredi et samedis de chaque semaine. Ce marché alimente tous les autres ; mais les rôtisseurs de la Halle, et en général tous ceux de Paris qui ont droit de lotir, achetant de la première main comme ceux de la Vallée, pourroient presque donner au même prix. Cela arrive quelquefois, et cette considération devroit rendre un peu plus traitables les détaillantes de la Vallée. C'est cependant ce qu'on voit rarement, parce que l'affluence des acheteurs y est toujours considérable, chacun étant persuadé que la volaille y doit être beaucoup moins chère que dans les autres marchés, et nous convenons avec franchise que nous avons nous-mêmes partagé cette erreur. Nous continuerons de citer les boutiques de M. Le Veau et de madame Mo- LA VALLÉE. M. LE VEAU.

Mme. Morand. raud parmi celles de la Vallée où les consommateurs trouveront le plus de satisfaction sous divers rapports.

M Deffarme. La marmite perpétuelle de la rue des Grands-Augustins, n°. 8, est toujours en activité, et nous aimons à croire que les chapons qui en sortent n'ont rien perdu de leurs excellentes qualités, quoiqu'on ait voulu chercher à nous persuader le contraire. Rien de plus sain qu'un chapon de cette marmite, rien aussi de plus restaurant. C'est un mets qui convient aux convalescens et aux personnes valétudinaires, comme aux Gourmands les plus robustes. Ainsi, le titre de restaurateur, dans toute l'étendue de sa signification, convient spécialement à M. Deharme.

Café Zoppi. On prend toujours de très-bonnes glaces en tasses au café Zoppi, rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prés, n°. 13; tout s'y prépare avec soin, et c'est en outre l'établissement de ce genre qui offre le cabinet littéraire le plus complet. On y trouve un assortiment considérable des meilleures gazettes et des meilleurs journaux. Aussi cette mais.n, qui, comme

l'on sait, n'est autre que l'ancien café Procope, si célèbre dans notre histoire littéraire, est-elle très-fréquentée.

Mme. la veuve Edon.

Nous faisons des vœux sincères pour que le restaurant de madame la veuve Edon (même rue) le soit également, et nous continuerons de verser des larmes sur la tombe de M. Edon, en son vivant l'un des meilleurs restaurateurs de ce quartier.

MM. Maille et Aclocque.

La fabrique de vinaigres et de moutarde de M. Maille existe toujours dans tout son éclat, sous la direction de MM. Aclocque, rue Saint André-des-Arcs, n°. 16. La réputation de cette maison est si bien établie en France et chez l'étranger, que tous les éloges qu'on pourroit en faire ici ne seroient qu'une répétition superflue. Nous nous bornerons à dire qu'outre les moutardes et les vinaigres de table dont les goûts sont très-variés, il sort de cette fabrique des fruits et des légumes confits au vinaigre, tels que haricots à la génoise, graine de capucine, bigarreaux et épine-vinette marinés, etc. dont on forme des hors-d'œuvres très-propres à stimu-

ler l'appétit, mais qui ne se conservent pas au-delà d'une année. Ce n'est point ici le lieu de parler de ses vinaigres de toilette et de propriétés, qui remplissent très-bien leur objet; mais nous citerons son vinaigre des quatre voleurs et son sel de vinaigre à la fleur d'orange (deux moyens gracieux et efficaces de remédier aux effets du mauvais air et de rappeler à la vie les personnes tombées en syncope), parce qu'un flacon de chacun doit toujours se trouver dans la poche de tous les Gourmands.

Mme. Hocquart. L'entrepôt du véritable sirop de punch de la fabrique de Jolly, de Bruxelles, se trouve toujours à la librairie de madame la veuve Hocquart, rue de l'Eperon. On sait combien ce sirop est salutaire et économique.

M. De Lormel. La boutique de M. De Lormel, pâtissier, au coin des rues Saint-André-des-Arcs et Hautefeuille, mérite toujours qu'on s'y arrête; c'est une ancienne maison, et qui soutient bien sa réputation.

M. Le Blanc. Quant à celle de M. Le Blanc, rue de la Harpe, vis-à-vis l'ancien collége d'Harcourt, où il a remplacé M.

Le Sage, on sait combien sont excellens les pâtés de jambon de Bayonne qui s'y fabriquent, et que l'innombrable quantité qui en sort peut à peine suffire à l'empressement des amateurs. C'est depuis Pâques que ces pâtés sont dans toute leur bonté ; mais les jambons de primeur qui arrivent au mois de janvier, en fournissent aussi de très-bons, que M. Le Blanc a eu cette année l'heureuse idée de larder de truffes : les timbales de macaronis, les tourtes au rognon de M. Le Blanc ne sont pas moins recherchées que ses pâtés de jambon ; et cette maison continue d'avoir la vogue dans plus d'un genre, et de la mériter.

Nous en dirons de même de celle de M. Canchois, au Puits Certain, rue du Mont-Saint-Hilaire ; et la prodigieuse consommation qui se fait de ses Têtes de veau farcies, ne l'empêche pas de les confectionner toujours avec le même soin que si sa réputation étoit encore à faire. Ce plat est devenu tellement à la mode, que dans les réunions un peu nombreuses il forme presque toujours

M. Canchois.

celui du milieu. C'est comme nous l'avons souvent répété une encyclopédie de bonne chère et un moyen sûr de régaler à peu de frais un grand nombre de personnes même à la campagne, car ces Têtes arrivent encore excellentes à deux lieues de rayon de la capitale. Nous avons vu au reste que M. Cauchois ne borne point ses talens à l'apprêt des Têtes de veau farcies, et qu'il est encore un très-bon pâtissier. Nous avons cité avec éloge ses pâtés froids, ses pâtés chauds, ses tourtes de frangipane, et nous y renvoyons le lecteur.

M. Hémart. La fabrique de pain d'épice de M. Hémart, rue des Amandiers, près celle de la Montagne-Sainte-Geneviève, est toujours en activité, et toujours au premier rang. Il ne se borne point à faire d'excellent pain d'épice aux anis de céleri, au citron vert des îles, à l'anis vert naturel, à l'angélique glacée, à l'anis fin de Verdun, etc.; on trouve aussi chez lui toute espèce de macarons et de croquignoles à la reine, massepains, nonettes, etc. Enfin tout ce qui tient à cette partie du petit four y est tra-

vaillé avec beaucoup de soin, et de manière à satisfaire les goûts les plus difficiles.

Il nous reste, entr'autres stations, à visiter encore deux célèbres pâtissiers du faubourg Saint-Germain; M. La Forge, rue du Vieux-Colombier, et M. Moultat, rue du Four. Nous avons vu que le premier, qui a long-temps résidé en Suède, est un artiste fort distingué, surtout dans ce qu'on appelle, en termes de pâtisserie, la partie du colifichet. Il suffit pour s'en convaincre de regarder ses montres, qui sont souvent garnies de pièces montées avec goût. Nous ne doutons pas qu'en portant la curiosité plus loin, l'on ne trouve que le fonds répond à l'apparence, mais nous n'en avons point encore acquis la certitude. M. La Forge.

Quant à M. Moultat, nous l'avions jugé dans notre premier Voyage avec trop de précipitation et même de sévérité; c'est un tort dont nous ne rougissons pas de faire l'aveu, et que nous nous empressons de réparer aujourd'hui. Nous devons donc dire que non-seulement M. Moultat est un M. Moultat.

très-bon pâtissier, qualité que nous n'avons jamais prétendu lui contester, mais qu'il a suivi de plus près que nous ne l'avions cru les progrès de l'art, et que s'il fabrique toujours tout ce que l'on faisoit de bon autrefois, il n'est nullement étranger à ce que l'on fabrique d'excellent aujourd'hui : c'est ce dont on pourra facilement se convaincre, en dégustant avec soin les divers produits de son four, tels que ses pâtés froids et chauds, ses biscuits aux pommes de terre et aux pommes rainettes, ses massepains moelleux aux amandes douces, ses meringues sèches et à la crême, et autres objets dont l'énumération seroit ici trop longue. Un artiste qui réussit dans autant de branches de son art, n'est point assurément un artiste vulgaire ; et le grand nombre de pratiques que M. Moultat a su se faire et conserver, prouve qu'on sait dignement apprécier ses talens.

M. Taillieur.

Les caves de M. Taillieur (hôtel du Prince de Galles, rue de Grenelle, n°. 26) sont toujours abondamment fournies d'excellens vins de liqueur et d'entremets de tous les pays, et l'on

sait qu'ils ne sont pas moins naturels que vieux et bien choisis.

M. De Bauve.

La fabrique de chocolat de M. De Bauve, rue Saint-Dominique, n°. 4, a pris, grâces à l'affluence des consommateurs, une très-grande activité depuis notre premier Voyage. On sait combien son chocolat analeptique au salep de Perse est un restaurant précieux pour les personnes délicates, valétudinaires, et généralement pour tous ceux qui veulent acquérir de l'embonpoint; il en prépare de même qualité, dit à la main, très-commode pour les voyageurs : il fabrique toute espèce de chocolats, tant de santé qu'à la vanille, de différentes qualités, des pastilles de chocolat à la vanille et à l'ambre, très-dignes d'occuper une place dans la bonbonnière des petits-maîtres jaloux de plaire aux dames; et ces pastilles sont en grande réputation. Il tient aussi des chocolats d'Espagne et d'Italie; enfin il joint une modération très-remarquable dans ses prix à une excellente fabrication et à un choix sévère de matières premières. Ces considérations doivent influer auprès des consommateurs, et il pa-

roît qu'ils en ont senti toute l'importance, à en juger par le grand débit qui se fait de ces chocolats (surtout de celui analeptique au salep de Perse, dont nous ne saurions trop recommander l'usage) à Paris, et par les expéditions qui s'en font pour le dehors. Rappelons nous que, pour la commodité des paresseux, M. De Bauve a formé un entrepôt de ses chocolats chez M. Rochette, opticien, n°. 114, au Palais-Royal.

M. Donzelle.

N'oublions pas, en passant dans la rue de Bourgogne, d'y visiter de nouveau M. Donzelle, dont la modeste et très-peu apparente boutique n'en recèle pas moins un très-bon cuisinier, au dire de plus d'un Gourmand. Si ce restaurateur étoit établi dans un quartier plus brillant et plus fréquenté, il ne tarderoit pas à obtenir une grande vogue ; mais il paroît que son ambition se borne à satisfaire un petit nombre de connoisseurs, et qu'il aime mieux peser que compter les suffrages.

Nous avons vu, en commençant ce second Voyage, que M. Billiotte avoit déménagé : dans le rez-de-chaus-

sée (car ses salons forment à présent le magasin de madame Corot, marchande de modes en réputation) de la maison qu'il occupoit quai des Théatins, au coin de la rue du Bacq, il s'étoit formé, sous la direction de M. Marès, un entrepôt de vins fins et de liqueurs, que la mort de ce militaire, qui s'étoit fait marchand, vient de faire fermer.

M. Le Bœuf. M. Du Bertret.

Les Champs-Elysées nous offrent toujours, dans la personne de M. Le Bœuf et dans celle de M. Du Bertret, deux bons restaurateurs dont les maisons sont assez fréquentées pendant la belle saison. Celle de M. Du Bertret, rebâtie depuis quelques années, et distribuée très-commodément, paroît obtenir la préférence. On y remarque aussi celle de M. Le Doyen, frère de celui qui tient depuis long-temps dans la cour de l'Orangerie des Tuileries, un établissement de restaurateur très-estimé.

M. Le Doyen.

M. Haudebourt, restaurateur estimé qui occupoit le pavillon Perronnet, place de Louis XV, vient de se retirer. M. Le Doyen (de la cour de l'Orangerie), dont on va abattre la maison, tient en ce moment ce

M. Le Doyen.

restaurant, et tout annonce qu'il ne dégénérera point entre ses mains.

M. Mazurier. M. Mazurier, dont le café fait face à ce pavillon, mérite toujours les éloges que nous avons donnés à ses glaces, et c'est dans cette partie l'un des meilleurs artistes de Paris. Nous avons vu de plus qu'il entreprenoit les thés, et que le punch et le bichop sortis de ses mains pouvoient satisfaire les plus fins connoisseurs; il est en outre très-bon officier.

M. Auvrai. Nous retrouvons toujours chez M. Auvrai, au coin de la colonnade de la place de Louis XV, la plus petite boutique de fruitier qu'il y ait à Paris, et celle peut-être où, proportion gardée, l'on voit pendant toute l'année les plus beaux fruits de chaque saison, sans parler des primeurs, qui y paroissent aussitôt qu'à la Halle. Nous invitons le lecteur à s'y rafraîchir un instant avec nous pour se reposer du long Voyage que nous venons de lui faire faire.

N. B. Nous sommes bien loin de regarder comme complète la liste que nous venons de donner, et les artistes

ou commerçans dans toutes les parties de l'art alimentaire qui n'y sont pas compris, auroient tort de nous accuser d'injustice, de négligence ou de partialité. Nous avons indiqué de bonne foi ceux que, dans chaque genre, nous avons cru les plus dignes d'être recommandés au public, et nous n'avons rien épargné pour chercher à les connoître tous; mais nous ne nous flattons point d'y être parvenus, et nous nous montrerons toujours disposés à écouter les réclamations de ceux qui nous prouveront, *d'une manière démonstrative*, que c'est à tort que nous n'avons pas fait mention d'eux dans notre Ouvrage.

Fin du second Itinéraire nutritif.

DES LÉGUMES ET FRUITS EN BOUTEILLE.

Ce n'est pas d'aujourd'hui sans doute que l'on a trouvé le moyen de conserver sinon frais, au moins sans qu'ils soient trop desséchés, certains Légumes et certains Fruits, et même certaines herbes. On prépare dans plus d'un ménage de l'oseille confite dans du beurre, des haricots verts en guirlande, etc. Les Hollandais étoient en possession d'envoyer autrefois à Paris plusieurs sortes de Légumes préparés selon une méthode qui leur est particulière, tels que des haricots verts, des féves de marais, etc. qui, faute de mieux, paroissoient quelquefois sur les tables opulentes pendant l'hiver, et y rappeloient, quoique d'une manière imparfaite, la saison qui les avoit fait naître.

Les serres chaudes qui n'enfantent qu'à force d'art et à grands frais des Légumes et des Fruits sans saveur, en fournissoient aux tables splendides de nos Lucullus. Ces productions artificielles pouvoient bien satisfaire la

vanité, mais ne contentoient presque jamais la Gourmandise.

Depuis quelques années on a vu dans les boutiques, pendant l'hiver, des pois et quelques autres Légumes en bouteille; mais ces Légumes achetés dans leur saison à la Halle où ils arrivent souvent de très-loin, qui par conséquent avoient déjà fermenté, perdu de leur fraîcheur et de leurs qualités dans le transport, achevoient de s'altérer dans les bouteilles, et ne pouvoient résister à l'opération qu'on leur fait subir pour les conserver ainsi, en sorte que les consommateurs en ont été bientôt dégoûtés.

Il étoit réservé à M. Appert, qui depuis long-temps s'est livré à cette branche de commerce et d'industrie, de nous faire jouir de tous les avantages qu'offre cette méthode, lorsqu'on sait parer à ses inconvéniens.

Il a acheté en conséquence un clos très-vaste (à Massy, près d'Antony, à quatre lieues de Paris), et dont le terrain est excellent pour les Légumes, surtout pour les petits pois, les haricots, les féves de marais, etc.; il l'a fait semer tout entier de ces divers Légumes qui y sont cultivés en grand;

c'est là qu'il a établi sa fabrique, et que se font toutes ses opérations. Il en résulte que ces Légumes, aussitôt employés que cueillis, n'ont éprouvé aucune fermentation, et qu'ils sont mis en bouteille dans toute leur bonté et dans toute leur fraîcheur.

Il ne s'agit point ici de décrire le procédé qu'on met en usage pour les conserver ainsi. Nous ne parlons que du résultat, et ce résultat est d'avoir dans chaque bouteille et à peu de frais, un très-fort plat d'entremets, qui nous rappelle le mois de mai au cœur de l'hiver, et souvent même à s'y tromper lorsqu'il a été accommodé par un cuisinier habile : ce n'est point une exagération de dire que les petits pois surtout, préparés ainsi, sont aussi verts, aussi tendres, aussi savoureux enfin que ceux que l'on mange en pleine saison.

M. Appert prépare de la même manière des féves de marais, soit avec leur robe, soit dérobées ; des haricots verts, des haricots blancs, etc.

Son industrie va bien plus loin encore, puisqu'il est parvenu à conserver par le même procédé certains Fruits, tels que les groseilles, les ce-

rises, les framboises, les prunes de Reine-Claude et de Mirabelles, les abricots, les abergers, les brugnons, et même les pêches. On pense bien que ces derniers surtout ne peuvent être entiers, vu l'étrécité du col de la bouteille, qui est de rigueur pour le succès de l'opération ; ils y reposent coupés proprement par parties. On les sert ainsi dans un compotier, et l'on se contente d'y ajouter un peu de sucre : on peut même avec faire des glaces.

Voilà donc un grand nombre de plats de dessert d'une nouvelle espèce, et très-dignes de figurer au milieu de l'hiver dans un dîner somptueux.

Ces Légumes et ces Fruits ont l'avantage inappréciable de se conserver très-long-temps dans cet état : on en a vu qui avoient été gardés plusieurs années, et qui étoient aussi délicats qu'au bout de six mois.

C'est surtout dans les voyages maritimes de long cours, et dans les pays du Nord où la Nature refuse aux habitans ces diverses productions, dont nous sentirions mieux le prix si elles étoient chez nous plus rares, que les

préparations de M. Appert sont vivement recherchées. Avant la guerre, ne pouvant suffire aux demandes qui lui étoient adressées des bords de la mer Baltique pour cet objet, il ne s'étoit que très-foiblement occupé de les faire connoître à Paris. Maintenant que la tyrannie anglaise qui s'est emparé des mers, a déclaré la guerre au commerce de toutes les nations, ces expéditions sont plus difficiles et plus rares : les Gourmands y trouveront au moins l'avantage de se régaler à peu de frais à Paris, de Légumes et de Fruits en bouteille.

M. Appert prépare aussi du Bouillon qu'il appelle de conserve, et qui mérite d'autant mieux ce nom, qu'on peut le garder dans les bouteilles, pendant plus de deux années, sans qu'il s'altère. Enfin il s'est encore rendu recommandable aux gourmets par de très-bon Curaçao, et par une liqueur qu'il appelle de l'Extemporary, avec laquelle on fait en un instant d'excellent punch (1).

---

(1) Au moment où nous revoyons cet article, nous recevons deux bouteilles de lait préparé par M. Appert, de manière à se

On voit, par ce détail, que M. Appert avoit des droits très-étendus pour occuper une place dans cet Almanach.

Il est bon d'observer qu'il faut tenir couchées, soit à la cave, soit dans un endroit frais, les bouteilles de Légumes, de Fruits et de Bouillon. Avec ces précautions, on pourra les conserver excellens pendant plusieurs années.

L'entrepôt général de tous ces objets est, comme nous l'avons vu plus haut, chez M. Appert, rue du Four-Saint-Honoré, n°. 12. Toutes les bouteilles portent une étiquette signée de lui, et sont cachetées de son chiffre. Comme on en vend beaucoup sous son nom, dont le public a eu à se plaindre, ce moyen servira à faire reconnoître les véritables.

DES MATELOTES DE LA RAPÉE.

Nous avons dit, dans notre pre-

---

conserver plusieurs années. Nous procéderons bientôt à sa dégustation, et ce fait fera l'objet d'un article dans notre cinquième Année.

mière Année, un mot des Matelotes de la Rapée, et nous avons exprimé notre étonnement de ce qu'elles sont si supérieures à celles qu'on fait dans les meilleures maisons bourgeoises, et qui sortent des mains des cuisiniers les plus habiles. Ce mystère s'explique en considérant la manière dont il faut opérer pour qu'une Matelote soit sans défaut : ce plat exige une attention continue, une surveillance active : dès qu'il est sur le feu, il ne faut pas le quitter d'un seul instant, il faut, en un mot, que celui qui fait la Matelote soit exclusivement occupé d'elle.

C'est ce qu'il est impossible d'exiger d'un cuisinier dont les fourneaux et la broche réclament l'attention, et qui est obligé de diviser à chaque instant ses soins entre tous les plats qui composent son dîner.

Tel habile, tel actif qu'on le suppose, il ne peut se multiplier, ni se fixer auprès du chaudron, tandis que ses casseroles l'appellent. Il est donc obligé de se partager, d'aller sans cesse de l'un aux autres, et pendant ce temps, la Matelote languit ou brûle ; car l'on sait qu'un simple coup de

de feu de trop peut lui faire perdre une grande partie de ses qualités.

Mais supposons, ce qu'il est bien difficile d'admettre, que le cuisinier n'ait ce jour-là qu'une Matelote à faire; tel habile qu'il soit, il restera encore fort au-dessous de la Rapée, parce que la confection de ce plat demande non-seulement l'habitude d'en faire, mais encore une patience, une suite d'attentions minutieuses que l'on ne peut guère exiger d'un homme, et dont aucun peut-être n'est capable.

Aussi ces Matelotes qui jouissent à juste titre de tant de célébrité, sont-elles toujours l'ouvrage d'une femme, qui n'est occupée que de ce travail, auquel son talent, ses soins, sa vigilance, sa patience enfin, sont exclusivement consacrés. Ajoutons-y la grande habitude, un coup-d'œil sûr, une main exercée, et nous verrons que telle personne incapable de faire l'entrée la plus simple (parce qu'elle n'a point fait une étude particulière de la cuisine), nous offrira une Matelote devant laquelle pâliront tous les grands artistes de la capitale.

C'est une vérité dont on peut tous

les jours acquérir la preuve à la Rapée, le lieu de l'univers où se mangent les meilleures Matelotes, et surtout chez madame la veuve Guichard, où se font les meilleures Matelotes de la Rapée.

Nous n'avons dit, dans notre première Année, qu'un mot sur cet établissement : nous pensons que les amateurs nous sauront quelque gré d'en parler ici d'une manière un peu moins abrégée.

La maison de madame la veuve Guichard est la dernière à gauche avant la barrière, premier avantage, puisqu'étant située dans l'intérieur de la ville, les voitures de louage y conduisent pour le prix d'une course ordinaire ; au lieu que, pour peu qu'on dépasse les murs, les cochers sont en droit de vous faire la loi, et vous la font souvent d'une manière très-onéreuse.

Cette maison qui a pour enseigne le Jardin Anglais, en offre en effet un d'une assez vaste étendue, où la promenade est très-agréable dans les beaux jours, et qui renferme des salles de verdure où l'on peut en été faire dresser son couvert.

Ce jardin se prolonge jusqu'à la rue de Bercy, dans laquelle il a une sortie, en sorte qu'en venant par ce côté, on arrive en se promenant jusqu'à la maison; un chemin parallèle à ce jardin dans toute sa longueur, et qui aboutit également à la rue de Bercy, offre le même avantage aux personnes en voiture.

Cet avantage est surtout inappréciable dans la saison pluvieuse, parce qu'alors le quai de la Rapée est presqu'impraticable pour les carrosses. Dans les très-grandes eaux on ne pourroit pas même venir par ce côté; au lieu qu'à moins de crues extraordinaires, le chemin par la rue de Bercy est toujours bon, et la maison d'un facile abord.

Cette maison, située entre une grande cour et le jardin dont nous avons parlé, a plutôt l'air d'un joli château de plaisance que du domicile d'un traiteur. Elle est distribuée avec beaucoup d'intelligence et de goût. Un très-bel escalier conduit à un grand nombre de chambres, toutes bien éclairées, meublées avec une propreté recherchée, et dont l'étendue est combinée de manière qu'il y

en a depuis quatre couverts jusqu'à vingt-cinq ou trente. Pour les sociétés plus nombreuses, il y a un salon de cent cinquante couverts, qui a vue d'un côté sur la rivière, de l'autre sur le jardin, et qui est peut-être l'un des plus vastes, des plus gais et des mieux situés de Paris.

Chaque chambre offre une sonnette, dont nous ne faisons mention ici que parce qu'elles ont un mécanisme particulier, au moyen duquel il est impossible que le garçon qu'on appelle se trompe de numéro : par ce moyen l'on n'est jamais interrompu mal à propos, ce qui est d'une considération majeure pour les vrais Gourmands, et surtout pour les amans fortunés.

Enfin, veut-on dîner sur la rivière? madame Guichard a un très-beau bateau, dont la chambre très-propre et bien close peut contenir une table de vingt couverts. Cette chambre étant très-souvent occupée l'été, il est nécessaire de la retenir à l'avance. Des écuries et des remises ajoutent à la commodité de cette maison, et un billard très-bien situé à son agrément.

Il résulte de ces détails que non-seulement les meilleures Matelotes de la Rapée se mangent chez madame Guichard, mais qu'elles s'y mangent dans un local qui réunit tous les avantages que l'on peut désirer. Aussi le Jardin anglais est-il toute l'année le rendez-vous des plus aimables et des plus brillantes sociétés de Paris. On y trouve, outre les Matelotes, de bon gibier, de bonne volaille, de bons vins, et la propriétaire de cet établissement ne se prévaut point de sa supériorité sur tous ceux de ce genre pour rançonner les consommateurs.

DE LA FÉCULE DE POMMES DE TERRE.

Les services que l'art alimentaire retire des pommes de terre, sont très-importans, et l'on doit à la culture de ce végétal, qui n'est généralement adoptée en France que depuis environ quarante ans, une véritable augmentation de richesses agricoles. Les pommes de terre, dans plus d'un pays, suppléent aux grains; et dans des temps de disette, on leur a dû plus d'une fois la conservation d'une multitude d'individus. C'est un lé-

gume tout à la fois sain, nutritif, qui présente de grandes variétés, et dont on auroit tiré un plus grand parti encore dans nos cuisines, s'il n'étoit pas repoussé des tables opulentes, par un sentiment d'orgueil, dont il seroit plus facile d'expliquer les causes que de les justifier.

Quoi qu'il en soit, cette exclusion nous empêche de nous étendre davantage sur cet objet, puisque cet aliment n'est guère à l'usage des Gourmands.

Mais si leur délicatesse dédaigne la pomme de terre en nature, il n'en est pas de même de sa Fécule; et cette Fécule, adoptée avec empressement pour la pâtisserie, est devenue depuis quelques années l'objet d'un assez grand commerce.

On prépare, avec cette substance, plusieurs articles du petit four, et principalement des gâteaux de Savoie d'une inconcevable légéreté, et qui joignent à cet avantage celui de convenir à tous les tempéramens.

Cette dernière espèce de pâtisserie étoit redoutée autrefois même par les estomacs les plus robustes; elle étoit réputée pesante et indigeste; elle se desséchoit très-promptement; enfin

la farine qu'on employoit dans sa composition la rendoit mate, compacte, et d'un coup d'œil peu agréable. On étoit obligé de glacer presque tous les gâteaux de Savoie, pour leur donner de l'apparence.

Depuis qu'on a substitué la Fécule de pommes de terre à la farine, ce genre de pâtisserie a totalement changé de nature. Il est moins nourrissant, sans doute; mais, comme ce n'est point cette qualité qu'on en exige, on en est bien dédommagé en y trouvant un aliment léger, salubre, agréable, dont on peut en quelque sorte faire excès sans risquer de s'incommoder, et qui a l'avantage de se conserver frais pendant plusieurs semaines, plusieurs mois même, sans presque rien perdre de ses qualités, enfin que l'on peut donner aux malades et aux convalescens.

On fait, avec la même Fécule, différentes autres sortes de pâtisseries; mais c'est, jusqu'ici, dans les gâteaux de Savoie qu'elle a le mieux réussi. Il paroît que cette substance veut être employée en assez grand volume, et que, resserrée par exemple

dans les limites d'un biscuit en caisse, ou à la cuillère, elle ne réussit pas aussi bien.

On prépare, avec la Fécule de pommes de terre, des flans ou omelettes soufflées, très-légers et très-délicats, diverses sortes de crêmes dont on peut varier les goûts à l'infini; enfin on en obtient pour les enfans une bouillie qui n'a aucun des inconvéniens de celle de farine, qui au contraire est d'une digestion facile, ne surcharge point leur estomac délicat, et leur évite un grand nombre de maladies.

Mais pour obtenir tant d'avantages de la Fécule de pommes de terre, il faut qu'elle soit fabriquée avec beaucoup de soin, bien desséchée et surtout bien purgée de toute espèce de sable et de matières hétérogènes, ce qui ne résulte que d'un travail pénible, et d'une suite de procédés qui ne sont pas à la connoissance de tout le monde.

Depuis que cette substance a été presque généralement adoptée par les pâtissiers, et que la consommation s'en est singulièrement accrue, un grand nombre de personnes se

sont occupées de la préparer. Mais il est reconnu maintenant que la fabrique qui s'est élevée depuis quelques années à Bezons près de Paris, est celle qui, sous tous les rapports, mérite la préférence. Le fondateur de cet établissement n'est point un manipulateur vulgaire. Il a étudié avec soin toutes les propriétés des diverses espèces de pommes de terre, et il a appliqué à ce genre de travail des connoissances chimiques qui lui ont été d'un si grand secours, qu'il est parvenu, en très-peu de temps, à fabriquer la meilleure Fécule connue, et telle que les grands pâtissiers la recherchent de préférence parce qu'elle est plus blanche, plus pure, mieux travaillée, mieux desséchée que toutes les autres. Cette fabrique opère en grand, et l'abondance des pommes de terre, à la récolte de 1804, lui a permis de donner une extension prodigieuse à son travail, sans pouvoir cependant suffire à toutes les demandes.

Un tel établissement méritoit d'être cité avec éloge dans cet Almanach, puisque nous lui devons le perfectionnement d'une préparation, de-

venue un article de première nécessité pour la friandise, et dont les résidus sont précieux pour engraisser les porcs, animaux dont on sait qu'un Gourmand ne parle jamais qu'avec respect. Le propriétaire de cette fabrique, que des considérations particulières empêchent de désigner autrement ici, a donc de véritables droits à la reconnoissance du public : l'on ne sauroit trop applaudir à son zèle, à son industrie, et au désintéressement qui lui permet de donner sa Fécule à un prix très-modique, malgré sa supériorité.

Lorsque les demandes remplies lui permettent d'en envoyer à Paris pour son compte, c'est rue Saint-Jacques, près Saint-Yves, maison du perruquier, qu'il en forme l'entrepôt.

ESSAI DE BIOGRAPHIE GOURMANDE.

Ce seroit une chose tout à la fois agréable et utile, que de consacrer chaque année, dans cet Almanach, quelques lignes à la mémoire des hommes qui se sont rendus célèbres soit par leur gourmandise, soit par leurs talens dans le grand art de la

table, ou de ceux qui ont tourné leur plume vers la littérature alimentaire (qu'on nous permette de nous exprimer ainsi), et qui s'y sont distingués. En attendant que nous ayions médité sur cet objet, et rassemblé des détails intéressans sur des hommes qui ont si bien mérité de notre reconnoissance, et dont cependant le plus grand nombre est mort dans l'obscurité, nous ne pouvons nous refuser au plaisir d'insérer ici quelques notes qui nous ont été adressées par un Italien (dont la lettre annonce un homme également aimable et éclairé) sur plusieurs littérateurs de son pays, qui se sont occupés dans leurs écrits de l'art dont la plus grande gloire est l'objet de cet Almanach. Nous ne changerons rien à ses expressions.

« Agnolo Firenzuola a fait des » comédies, des Nouvelles et des poë- » mes. Il a traduit élégamment l'Ane » d'or d'Apulée ; peu nous importe. » Mais il a fait une Chanson à la » gloire de la Saucisse ; voilà ce qui » l'illustre. Elle fut imprimée en » 1545, avec un commentaire d'un » volume entier par un acadé-

» micien de Florence, qui portoit » le nom de Grappa. Ainsi un au- » teur célèbre n'a pas dédaigné de » chanter la Saucisse, et un savant » profond, un académicien a fait sur » ce poëme de quatre-vingts vers un » livre entier plein de science et d'é- » rudition (1)».

« Le Molza, autre célèbre Italien, » étoit un gentilhomme de Modène, » né en 1489. Il est vrai que ses » mœurs n'étoient pas très-pures. » quoique marié, il n'en devint pas » plus sage. Un mari jaloux le fit as- » sassiner, mais il ne mourut pas des » blessures qu'il reçut en cette ho- » norable guerre. Après s'être fait » hermite quelque temps, il revint » mourir à Rome, en 1544. Il a fait » des Nouvelles, un poëme et plu- » sieurs autres ouvrages. Mais les

(1) Nous ne connoissons point la Chanson d'Agnolo Firenzuola; mais telle agréable qu'elle puisse être, nous pensons que s'il avoit eu le bonheur de naître notre contemporain, et que, dans un voyage à Paris, il eût mangé des saucisses de M. Corps (en possession de fabriquer les meilleures de la capitale), sa Chanson vaudroit bien mieux encore.

» seuls vraiment utiles sont deux » Eloges, l'un des Figues, et l'autre » de la Salade. L'Eloge de la Salade » est très-gai, et a été lu souvent; » celui des Figues a eu plus de suc- » cès encore. Annibal Caro, un des » Hommes de Lettres les plus fameux » de l'Italie, a fait sous le nom de » Ser Agresto un long Commentaire » à cet Ouvrage. Enfin ce petit dis- » cours de quatre-vingts vers, joint » à son Commentaire, est un des li- » vres les plus recherchés par les Ita- » liens ».

« Il seroit à propos aussi de parler » dans l'*Almanach des Gourmands*, » d'une petite pièce de Parabosco » contre les dents. Quelle erreur d'un » homme de génie ! Parabosco étoit » de Plaisance, bon poète et grand » musicien. Il a fait une tragédie de » Progné, huit comédies, des Nou- » velles, et d'autres poésies qui ont » prouvé son talent. Mais il a terni » toute sa gloire, il devint amoureux, » sa maîtresse le mordit ; aussitôt il » écrivit contre les dents, sans se » rappeler que ce sont les instrumens » des premières et des plus habi- » tuelles jouissances de l'homme, car

» les édentés font toujours de mau-
» vais dîners ».

Nous sommes entièrement de l'avis de la personne de qui nous tenons ces Anecdotes : les dents sont le bien le plus précieux pour un Gourmand ; et il ne doit rien négliger pour leur conservation, puisqu'elles sont les premiers instrumens de sa profession (1). Mais cependant, lorsqu'il les a perdues, il lui reste encore de grands avantages sur les autres hommes qui auroient éprouvé le même sort. Sans doute il mangera moins, plus lentement, et il sera obligé de

(1) C'est ici le cas de rappeler aux Gourmands, et en général à tous ceux et à toutes celles qui sont jaloux de posséder des dents bien entretenues, ou même de les remplacer sans qu'il y paroisse lorsqu'ils les ont perdues, qu'il existe à Paris un excellent Artiste en ce genre, qui joint un grand talent à beaucoup de modestie, et dont toutes les bouches qui ont passé par ses mains s'empressent de chanter les louanges. Nous l'avons indiqué dans la seconde Edition de notre seconde Année, et nous nous contenterons de répéter ici qu'il s'agit de M. Pé de la Borde, dentiste, rue Plâtrière, n°. 21, près la rue Montmartre.

s'observer beaucoup plus dans le choix des alimens; mais ses gencives ossifiées par un long exercice, acquerront petit à petit une dureté qui suppléera aux dents dans l'exercice des fonctions masticatoires. Son palais qui n'aura rien perdu de sa finesse et de sa susceptibilité, n'en restera pas moins un juge non-seulement très-éclairé, mais bien plus difficile encore; obligé de raisonner posément et profondément tous ses morceaux, il les mâchera avec plus de soin, et ses décisions seront alors de véritables oracles. Aussi les cuisiniers médiocres redoutent-ils presque tous de travailler pour des convives qui n'ont plus de dents.

Cependant, malgré tous ces sujets de consolation, même de gloire, nous n'en blâmerons pas moins Parabosco d'avoir écrit contre les dents. On nous apprend qu'un dépit amoureux fut la cause de cette saillie; c'est nous dire assez que cet Auteur n'étoit pas un Gourmand, car il se seroit sans doute vengé d'une autre manière.

Les Italiens sont, après les Espagnols, le peuple de l'Europe réputé

le plus sobre. Voilà cependant trois auteurs célèbres de cette nation qui n'ont pas dédaigné de tourner leurs talens vers l'art alimentaire, et qui l'ont fait avec succès. Bel exemple à proposer à ceux qui se sentiront dignes de marcher sur d'aussi nobles traces!

DE QUELQUES DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Nous avons fait entendre, dans notre précédent volume, combien il seroit à désirer qu'un Journal principalement consacré à la Gourmandise, rendît tous les mois un compte exact et détaillé de toutes les Découvertes nouvelles relatives à l'art alimentaire, qui se feroient pendant le cours de l'année. Cette prompte publicité donnée à des procédés nouveaux, exciteroit l'émulation des artistes, enflammeroit leur imagination, et dirigeroit leurs travaux vers le but que doit se proposer tout homme habile en ce genre, celui de réveiller notre appétit, et de contenter notre sensualité. Il existe sans doute beaucoup de Journaux prêts à

publier toute espèce d'annonces ; mais celles qui ont pour objet la cuisine ou la friandise s'y trouvent confondues avec des avis de toute nature, et les lecteurs ne leur accordent ni l'attention, ni le degré d'importance qu'elles méritent. D'ailleurs, l'espace que l'on concède dans ces Feuilles à ces sortes d'annonces est toujours extrêmement resserré, et l'on ne peut guère s'y livrer à des discussions un peu étendues et dont les résultats seroient souvent bien importans pour les progrès de l'art, pour l'instruction des artistes, et pour la fortune des fabricans.

L'établissement d'un Journal Gourmand seroit donc un objet de grande considération sous beaucoup de rapports, et nous ne cesserons de former des vœux pour qu'il se réalise (1).

---

(1) Il seroit digne d'une société de capitalistes Gourmands de faire les fonds de cette entreprise, qui seroit tout à la fois glorieuse et lucrative.

Deux Libraires de Paris ont saisi cette idée, et ils ont fait paroître en 1806 un *Journal des Gourmands*, auquel l'Auteur de cet Almanach a même travaillé pendant quelques mois. Mais ces Libraires ont

C'est le moyen le plus sûr de propager dans toute la France, et même dans une partie de l'Europe, la meilleure doctrine alimentaire. Tel homme qui se croit Gourmand, parce qu'il dévore et qu'il digère, apprendroit combien il est difficile de mériter ce titre, et d'en exercer les fonctions avec gloire. Tel autre qui se croit cuisinier, parce qu'il sait préparer quelques ragoûts, y verroit combien de qualités il faut réunir pour être digne de ce nom, qu'on ne devroit accorder qu'aux artistes de première classe; il s'y convaincroit que la vie humaine est trop courte pour former un cuisinier dans toute l'étendue du mot; et s'il ne sentoit point en lui *l'influence secrète* sans laquelle il n'existe point de véritables artistes, il renonceroit à une

---

gâté ce plan en voulant le perfectionner; ils ont fourré dans ce Journal *les belles* qui n'y avoient que faire; ils ont donné aux couplets la préférence sur la littérature gourmande, etc. etc. Dès lors l'entreprise a été en déclinant; et depuis que les vers se sont mis dans cette feuille, elle a desséché, et ne passera probablement pas l'automne.

carrière qu'il faut abandonner, lorsqu'on n'a pas les moyens de la parcourir avec honneur, sous peine de végéter dans une honteuse médiocrité, et d'augmenter le nombre déjà si grand des gâte-sauces.

A ces considérations nous pourrons ajouter celles que nous avons fait valoir dans notre seconde Année, sur l'émulation qui s'établiroit nécessairement entre toutes les villes connues par des productions plus ou moins chéries et estimées des Gourmands, sur les avantages qui résulteroient de cette concurrence, et sur les progrès rapides qu'on devroit bientôt à ce moyen de communication qui stimuleroit sans cesse le talent, etc. Mais nous ne voulons pas nous répéter, quoiqu'il soit souvent nécessaire de le faire, lorsqu'on veut inculquer aux hommes des vérités nouvelles.

En attendant que ce projet s'accomplisse, nous allons parler de plusieurs Découvertes qui ont eu lieu à Paris dans le cours de l'année 1804; ce sont les seules qui soient venues à notre connoissance.

Des Fanchons et des Fanchonnettes.

Les Fanchons sont une espèce de tarte, une pâte d'abaisse garnie d'une crême à l'anglaise, meringuée par-dessus ; on les fait de la grandeur que l'on veut, mais en général de celle d'une tourte d'entremets ordinaire. Les Fanchonnettes sont de même nature, mais beaucoup plus petites, et du diamètre d'une tartelette.

Il faut avoir mangé des Fanchons, et surtout des Fanchonnettes, pour se former une idée de leur délicatesse, de leur onctuosité et de leur légéreté. C'est, en fait de pâtisseries légères et sucrées, ce que l'on a inventé de plus savoureux et de meilleur. Bien plus délicates que les frangipanes, bien au-dessus de toutes les especes de tartelettes, c'est une production neuve, originale, et digne des palais les plus friands. Elle a suffi pour établir la réputation d'un artiste, dans la partie du petit four. Mais il n'y avoit qu'un artiste déjà très habile, qui pût faire une telle Découverte ; elle est le fruit d'une longue expérience, et d'une connois-

sance approfondie de tous les secrets de la friandise.

On ne pouvoit mieux caractériser cette aimable pâtisserie qu'en lui donnant un nom qui rappelle l'actrice charmante qui a créé avec tant de succès, au Théâtre du Vaudeville, le rôle de Fanchon; et s'il est permis de comparer une jolie femme avec une pièce de four, on peut dire qu'aux yeux des friands connoisseurs, les Fanchonnettes sont une image de la fraîcheur du teint, de la délicatesse des traits, et du velouté de la peau, qui distinguent le visage de madame Henri-Belmont. Ces rapports ne sont pas sans doute à la portée du vulgaire, mais ils n'en existent pas moins; et plus on y réfléchira, plus on se convaincra que les Fanchons et les Fanchonnettes ne pouvoient être mieux nommées (1).

Ceux qui les connoissent, ou sen-

(1) Nous n'en dirions pas de même, depuis qu'une autre actrice a joué, même avec succès, le rôle de Fanchon, pendant un petit voyage que madame Belmont a fait à Lyon, où elle a été singulièrement fêtée.

lement qui ont lu ce qui précède avec un peu d'attention, ont sans doute déjà deviné le nom de leur auteur. M. Rouget étoit peut-être le seul artiste de la capitale, capable d'imaginer une production de cette nature, et de la porter, dès les premiers jours, à son plus haut degré de perfection. Il l'a mise, par cette perfection même, hors d'état d'être imitée. Plusieurs pâtissiers ont cherché à contrefaire les Fanchonnettes, ils n'ont fait que d'impuissans efforts; et l'on peut dire qu'il existe entre l'original et ces contrefaçons, autant de différence qu'entre un Elzevir et un livre de la Bibliothèque bleue.

Gloire soit à l'artiste ingénieux qui a donné des preuves si multipliées de son talent dans toutes les autres parties de son art, que, telles exquises que soient ses Fanchons et ses Fanchonnettes, dont le prodigieux débit va chaque jour en augmentant, sa modestie ne les considère que comme un des plus petits fleurons de sa couronne!

Du Sirop de groseilles blanc.

C'est une question encore indécise

parmi quelques médecins, si l'usage des boissons rafraîchissantes est salutaire pendant les grandes chaleurs ; car si, d'un côté, elles tempèrent les ardeurs du sang, de l'autre, elles augmentent beaucoup la transpiration déjà si abondante dans cette saison. Nous leur laisserons le soin de démêler ce problème, que la friandise a résolu depuis long-temps en usant avec volupté de toute espèce de liqueurs fraîches, tant que dure l'été, mais surtout dans la canicule. Pour peu que la modération préside à cette pratique, on peut retirer d'un tel régime de grands avantages, et se soustraire à ses inconvéniens.

Les boissons rafraîchissantes dont on fait le plus d'usage, sont celles qu'on obtient des diverses espèces de Sirops, et principalement de ceux d'orgeat, de limons, de mûres, de groseilles rouges, et de vinaigre framboisé. L'on n'avoit point encore imaginé d'en composer avec des groseilles blanches.

C'est ce que l'on a exécuté avec un grand succès l'été dernier (1804), dans la pharmacie de Mme Martin, rue Croix-des-Petits-Champs, n°. 27.

Ce sirop a l'avantage d'être d'une acidité beaucoup plus douce que ceux de limons, de vinaigre et de groseilles rouges, avantage qu'il doit au fruit qui en est la base; il offre le goût de ce fruit dans toute sa pureté; et, chose étonnante, quoiqu'aromatisé avec des framboises rouges, il n'en conserve pas moins une couleur blanche, transparente, et très agréable à l'œil.

Dès que le Sirop de groseilles blanc de madame Martin a été connu, il a joui du succès qui devroit accompagner toujours à Paris les Découvertes nouvelles, dès qu'il est prouvé qu'elles réunissent l'utile à l'agréable. Les amateurs l'ont prisé surtout pour sa délicatesse, son goût distingué et sa salubrité. Aussi se portoit-on tellement en foule chez madame Martin pour en avoir, que la quantité, cependant assez considérable qu'elle en avoit fait, a été bientôt épuisée, et qu'il en a fallu préparer une nouvelle provision.

Les personnes qui s'étoient trouvées si bien, pendant l'été, du Sirop de groseilles blanc, s'en sont ressouvenues pendant l'hiver, et l'on assure

qu'il a joué et joue encore, au moment où nous rédigeons cet article, un grand rôle parmi les rafraîchissemens distribués dans les bals du premier ordre. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'un pareil Sirop est beaucoup plus salutaire que la limonade et l'orgeat que l'on sert ordinairement avec profusion dans ces assemblées; ces boissons non-seulement agacent les nerfs ou pèsent sur l'estomac, mais lorsqu'elles sont frappées de glace, elles occasionnent souvent des pleurésies, en arrêtant tout à coup la transpiration (1).

L'on a pu voir dans le second Itinéraire nutritif qui fait partie de ce volume, qu'il sort aussi de l'officine de madame Martin, de très-bon chocolat, et des Sirops d'orgeat et de vinaigre framboisé, préparés avec soin; mais rien n'est comparable à son Sirop de groseilles blanc, et une

(1) Nous sommes étonnés qu'après le prodigieux succès qu'a obtenu le Sirop de groseilles blanc en 1804, madame Martin n'en ait point préparé en 1805 et 1806; mais nous serions bien plus surpris encore si elle en avoit préparé sans que cela fût venu à notre connoissance.

pareille Découverte suffiroit pour établir la réputation de sa maison, sous le rapport de tout ce qui tient à la Pharmacie gracieuse, si cette réputation étoit encore à faire.

Cette Découverte doit donc, au jugement de tous les palais friands et délicats, tenir une place notoire parmi celles qui ont illustré l'Année 1804.

Des Pâtés de légumes.

Ce n'est pas précisément comme Découverte nouvelle que nous plaçons ici les Pâtés de légumes. Il y a long-temps qu'ils ont été imaginés ; mais lorsqu'un mets, oublié pendant quelques années, reparoît tout à coup, modifié et perfectionné par un artiste jaloux de sa gloire, il se place en quelque sorte au rang des nouveautés, et mérite d'être annoncé et jugé comme telle.

Telle est, en peu de mots, l'histoire des Pâtés de légumes que M. Perrier a fait paroître en 1804.

On sait que l'été n'est point, en général, le temps de la pâtisserie ; en cuisine surtout, chaque saison a ses

jouissances, et l'homme profondément Gourmand, sait les combiner avec assez de discernement, pour qu'elles se succèdent sans se confondre. Les végétaux de toute espèce, et les fruits de toute nature qui abondent en cette saison, sont cause que l'on recherche avec moins d'avidité les productions du four, qu'on retrouvera l'hiver suivant avec tant de plaisir.

Cependant, si la pâtisserie fait une étroite alliance avec les végétaux, tandis que ces végétaux sont dans toute leur saveur et dans toute leur force, on l'accueille alors avec autant d'empressement que dans la saison qui lui est propre.

C'est ce qui est arrivé aux Pâtés de légumes de M. Perrier, où les petits pois, les jeunes féves de marais, les carottes naissantes, les haricots verts dans toute leur tendreté, se dessinent par compartimens, et présentent un mets d'autant plus savoureux que la crême qui fait la base de leur assaisonnement, lubréfie délicieusement le palais digne d'apprécier cet heureux mélange.

M. Perrier s'est appliqué à per-

fectionner ces sortes de Pâtés (uniquement composés de végétaux, qu'il varie selon les temps), de manière à s'écarter des routes battues, et à s'en rendre en quelque sorte l'inventeur. Il est difficile de se former une idée du moelleux et de la délicatesse de ceux que nous avons eu occasion de juger; et s'il continue d'apporter les mêmes soins et la même attention dans ce genre de travail, nous ne doutons pas que les consommateurs du premier ordre ne s'empressent d'apposer à ses Pâtés de légumes le sceau de leur approbation.

Nous avons dit dans l'Itinéraire de ce volume un mot des vol-au-vents à la vénitienne de M. Perrier. Il les nomme ainsi, parce qu'il les ceint d'un entourage de macaronis (1), et il faut convenir que cette espèce d'amalgame n'est point indifférent, surtout lorsque le vol-au-vent est au maigre. C'est une ma-

(1) Il nous sémble qu'ils seroient mieux caractérisés sous le nom de vol-au-vents à la napolitaine, puisque les meilleurs macaronis nous viennent de Naples, et non pas de Venise.

nière assez agréable de rajeunir ce genre de pâtisserie qui étoit en faveur depuis quelques années, mais dont on commence à se lasser pour en revenir aux Pâtés chauds, bien autrement distingués, et dignes de toute l'attention des artistes du premier ordre.

Des Pâtés de Marrons glacés.

Voici encore une production qui, bien qu'elle soit connue depuis longtemps, mérite cependant d'être mise au rang des Découvertes nouvelles, par le degré de perfection qu'elle a reçu et qui la rend tellement méconnoissable, que c'est tout autre chose que ce qu'on avoit vu paroître jusqu'ici sous ce nom.

Il s'agit des Pâtés de marrons glacés fabriqués par M. Bourdeau, confiseur, rue de Richelieu, près le Théâtre Français, n°. 4.

Ces Pâtés, qui n'ont jamais été au four, sont confectionnés avec tant d'art, qu'au premier coup d'œil, et même après les avoir considérés avec attention, il est difficile de ne pas les prendre pour l'ouvrage d'un pâtis-

sier. Ils ressemblent beaucoup à ces jolis Pâtés de jambon de Bayonne du prix de trois livres, qui sortent journellement de chez M. Le Sage, rue Montorgueil, ou de chez M. Le Blanc, son digne successeur, dans la rue de la Harpe. Ils en ont la grâce, la forme, la couleur; et s'ils étoient servis à l'entremets, ils tromperoient tous les convives.

L'intérieur de ces Pâtés est composé de plusieurs assises de marrons glacés à la fleur d'orange et dans leur entier. Ils sont recouverts d'une couche de gelée de pomme, qui ressemble tellement à de la belle gelée de viande, que l'on n'est point encore détrompé à l'ouverture; et les lardons de citrons confits qui remplissent les interstices des marrons, communiquent à cet ensemble un goût et un parfum délicieux. La croûte, faite avec une pâte d'amandes très-fine, non-seulement est excellente à manger, mais se conserve très-long-temps bonne, et l'est presqu'autant sèche que fraîche.

Tels sont, en peu de mots, les Pâtés de marrons glacés de M. Bourdeau. Ils ont obtenu tant de vogue

pendant l'hiver de 1804, qu'ils ont été choisis de préférence pour donner des étrennes sans conséquence; on attendoit son tour chez lui pour en avoir, et tous ceux qui en ont mangé, se sont empressés d'y revenir.

Dans les Pâtés de marrons d'autrefois, le couvercle ne tenoit point au corps du Pâté; en sorte que, d'un côté, l'illusion n'étoit jamais entière, et que, de l'autre, l'air pénétrant plus ou moins dans l'intérieur, il falloit les manger tout de suite pour les manger bons; au lieu que ceux-ci peuvent se conserver frais pendant un assez long intervalle; ensuite, la pâte en étoit rarement bonne, et ici elle est délicieuse; enfin ces anciens Pâtés pouvoient être regardés comme une boîte de marrons plus ou moins bien faite, au lieu que, grâces à la gelée, qui est toute entière de l'invention de M. Bourdeau, à la pâte d'amandes qui forme la croûte, et à l'union intime du couvercle, qui ne fait qu'un avec la pièce, et qu'il en faut séparer avec le couteau, ceux-ci sont de véritables Pâtés, avec cette différence qu'on mange les Pâtés de

jambon à l'entremets, et ceux de M. Bourdeau au dessert.

Presque toutes les surprises qu'on vend chez les confiseurs, et qui sont faites à l'imitation de divers articles de la cuisine et de l'office, tels que volailles, biscuits, etc. ne sont autre chose que des cartonnages de diverses formes et de diverses couleurs, modelés avec plus ou moins d'adresse, mais qui n'ont de prix aux yeux des Friands que par les bonbons qu'ils renferment. Les Pâtés de marrons glacés de M. Bourdeau, au contraire, offrent un tout excellent; les couleurs qu'il emploie n'ont rien de nuisible; et cet artiste a resolu un problème, que l'on avoit regardé jusqu'ici comme insoluble, puisqu'il est parvenu à faire d'excellens Patés sans employer pour leur cuisson aucune espèce de four.

Des Huîtres d'été.

C'étoit une opinion si généralement reçue parmi les Gourmands de Paris, que les Huîtres n'y sont bonnes que pendant les mois (du Calendrier

Grégorien) dans le nom desquels entre la lettre R, que vous n'auriez jamais pu les déterminer à en manger depuis le mois de mai jusqu'à celui de septembre. Il faut convenir que cette opinion, qui prenoit sa source dans la distance des côtes de l'Océan à Paris, et dans la température habituelle des quatre mois dont il s'agit, étoit bien fondée; on pouvoit même lui donner plus d'extension encore, et y comprendre souvent les mois de septembre et d'octobre, qui ne sont pas toujours exempts, à Paris, d'assez fortes chaleurs.

C'est donc avec la plus grande surprise que nous avons vu, pendant le cours de l'été de 1804, sans en excepter les jours caniculaires, arriver à Paris des Huîtres vertes et blanches, aussi grasses, aussi bonnes, aussi fraîches enfin que celles qu'on est accoutumé à y voir pendant l'hiver.

Rien ne prouve mieux qu'un tel phénomène, que nous vivons dans le siècle des prodiges; et tout ce qui tient aux arts alimentaires a fait de tels progrès, qu'il ne faut plus juger du présent par l'exemple du passé. Un fait semblable renverse

toutes les combinaisons, et l'on a beau en avoir été, pendant plusieurs mois, témoin oculaire, on ne conçoit pas encore comment un tel prodige s'est non-seulement opéré, mais renouvelé presque sans interruption pendant tout le cours de l'été.

Voilà donc une nouvelle source de jouissances ouverte aux Gourmands; ils pourront désormais manger en même temps des melons, des petits pois et des Huîtres, ce qui ne s'étoit jamais vu à Paris. Ils n'auront plus à redouter ces mois sans R, qui les privoient de ce délicieux testacée, dont l'excès même n'est point dangereux, parce qu'on connoît des moyens sûrs pour en précipiter la digestion (1). Ils ne seront plus obligés d'entreprendre chaque été le voyage de Dieppe, puisqu'ils trouveront ici, dans cette saison, des Huîtres aussi fraîches que celles qu'on y engraisse; et rien ne les empêchera désormais de mettre à profit le temps de ces absences pour continuer de travailler

(1) *Voyez* la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième Edition, page 189.

avec zèle à Paris au progrès de l'art et à la satisfaction de leur appétit.

Il est temps maintenant d'apprendre à nos lecteurs à qui nous devons ce bienfait, et dans quelle maison l'on trouve à Paris, dans la canicule, des Huîtres qui ne le cédent en rien à celles du solstice d'hiver. Mais leur perspicacité l'aura sans doute déjà deviné, et ils auront jugé, avec raison, que le Rocher de Cancale seul pouvoit avoir opéré un semblable miracle. C'est, en effet, à lui que nous en sommes redevables; et il étoit dans l'ordre qu'une maison, dont la principale gloire repose sur les Huîtres, trouvât les moyens de nous en alimenter pendant toute l'année. Dire quels sont ces moyens, c'est ce que nous n'entreprendrons pas de faire ici; contentons-nous de jouir de leur résultat, sans remonter à leur source. Chercher à percer cet étonnant mystère, à dévoiler ce secret, ce seroit peut-être l'anéantir; car cette opération nous paroît devoir être concentrée dans un très-petit nombre de mains pour obtenir des succès constans et assurés; la livrer à la connoissance du vulgaire, ce seroit, en

quelque sorte, la profaner; et une entreprise de cette nature n'est pas de celles où le public est mieux servi lorsqu'il y a concurrence.

Honneur et gloire aux dignes propriétaires du Rocher de Cancale, qui se sont immortalisés par une telle Découverte. Mais en songeant qu'on y mange maintenant pendant les trois cent soixante-cinq jours de l'Année les meilleures Huîtres de Paris, n'oublions pas qu'il s'y trouve aussi du poisson, du gibier et de la volaille qui vont de pair avec les Huîtres.

Du Vinaigre de santé.

M. Bordin a voulu donner un pendant à sa Moutarde au vin de Champagne que nous avons proclamée dans notre second volume, parmi les Découvertes nouvelles de l'année 1803; et il a fait paroître, en 1804, le Vinaigre que nous annonçons aujourd'hui.

Nous ignorons pourquoi l'auteur lui a donné ce nom, à moins que ce ne soit pour rappeler la Moutarde de santé odorifère, dont on sait qu'il est l'inventeur, et qui jouit depuis plus

plus de trente ans d'un succès mérité. Mais ce que nous pouvons assurer, c'est que ce Vinaigre peut passer pour l'un des meilleurs de ceux qui sont jusqu'ici sortis de sa fabrique.

Nous avions reproché autrefois à son Vinaigre aromatique de remplir trop bien cette dénomination. On n'aime point, en général, qu'un Vinaigre de table soit trop parfumé ; à force d'y faire entrer des substances aromatiques, on lui ôte le goût de Vinaigre que le consommateur veut trouver avant tout et par-dessus tout dans cette liqueur. De toutes les plantes qu'on fait entrer dans la confection des Vinaigres de première qualité, l'estragon nous paroît être celle qui plaît le plus généralement, et dont le parfum s'identifie le mieux avec l'acide du Vinaigre.

Cependant l'industrie des grands distillateurs semble avoir épuisé les secrets de la chimie pour varier le goût de leurs Vinaigres. Ils ont mis à contribution presque toutes les plantes anti-scorbutiques pour en diversifier les espèces. C'est ainsi que l'on a fabriqué successivement, pour la table, des Vinaigres à l'ail, à la ci-

boulette, aux câpres, aux oignons, à la christe-marine, à la pimprenelle, à la civette, au sureau, au basilic, etc.; on en a vu paroître aussi aux truffes, aux cerises, au gingembre, à la bigarrade, et même aux pistaches, etc. Mais, nous le répétons, ces Vinaigres ne conviennent qu'à un petit nombre de consommateurs; et, tels bien fabriqués, tels parfaits qu'ils soient chacun dans leur genre, le public leur préfère constamment le Vinaigre simple, mais fort, et surtout le Vinaigre à l'estragon, qui s'allie très-bien avec toute espèce de salade, et qui lui communique un bouquet qui plait généralement.

Quant au Vinaigre dont on fait un emploi habituel dans la cuisine, il nous semble que celui qui n'a aucun goût particulier mérite la préférence. Autrement, si vous employez des Vinaigres composés, tels que ceux que nous venons de citer par exemple, vous en communiquez nécessairement le goût aux mets divers dans lesquels vous les introduisez; et ces parfums, dominant sur les autres assaisonnemens, peuvent dérou-

ter le cuisinier le plus habile, et dénaturer même la plupart de ses entrées et de ses entremets.

Pour en revenir au Vinaigre de santé de M. Bordin, nous dirons qu'aucune substance n'y domine d'une façon assez marquée pour qu'on la distingue particulièrement; mais que du mélange bien combiné de toutes les parties constituantes de ce Vinaigre, il résulte une composition qui fait honneur à son inventeur, et qui mérite d'être introduite sur la table des Gourmands.

Du Vin nuptial.

Quoique l'usage du punch se soit, depuis quelques années, tellement étendu à Paris, qu'il est peu de cafés et même de maisons où l'on n'en prépare; quoique cette boisson, lorsqu'elle est bien faite, réunisse un grand nombre d'avantages que nous avons relevés dans notre second volume; enfin, quoiqu'elle convienne en général à tous les goûts, on lui a fait cependant des reproches dont plusieurs, il faut en convenir, sont mérités. Le plus grave, c'est qu'elle

porte sur les nerfs d'une manière sensible, en sorte que les personnes nerveuses, dont le nombre est si grand aujourd'hui, les femmes surtout, s'en trouvent souvent incommodées. Mais comme nous avons pris, depuis quelques années, l'habitude des boissons chaudes, il étoit bien important d'en imaginer une que tout le monde pût boire sans inconvéniens ; qui, par ses qualités toniques, fût amie de l'estomac ; qui, loin d'attaquer les nerfs, pût être regardée, sous plus d'un rapport, comme un anti-spasmodique ; qui ne troublât jamais la raison, ainsi que le font toutes les liqueurs spiritueuses prises avec excès ; que l'on pût préparer sur-le-champ, sans aucun embarras ; une boisson enfin, qui, par son goût agréable et distingué, satisfît les palais les plus exigeans.

Un tel problème, sans doute, étoit bien difficile à résoudre ; et cependant le Vin nuptial l'a résolu. C'est le nom qu'on a donné à une liqueur, qui, dit-on, est très-en vogue depuis quelque temps dans les pays du Nord, mais que son inven-

teur n'avoit point encore jugé à propos de fabriquer à Paris.

Nous venons de faire connoître ses qualités diététiques ; nous voudrions pouvoir nous étendre de même sur ses vertus occultes et morales. Le nom qu'elle porte les fera deviner sans peine aux esprits pénétrans. Nous nous contenterons d'ajouter, en faveur des autres, que le Vin nuptial est d'autant plus précieux, sous ces derniers rapports, qu'il entretient la paix dans les ménages ; que, grâces à lui, les maris seront plus empressés et plus aimables, plus tendres, les femmes plus complaisantes et plus fidèles ; et que, pour peu que son usage se propage à Paris, on y perdra jusqu'au souvenir de ces querelles domestiques, dont les unions les mieux assorties ne sont même pas toujours exemptes. Ainsi, ce que n'auront pu faire souvent la raison, la douceur ou l'autorité, sera l'ouvrage de la Découverte que nous annonçons ici, et qu'il nous a paru essentiel au bonheur de l'humanité de faire promptement connoître.

Voici maintenant la manière de préparer le Vin nuptial.

On fait chauffer, soit à feu nu, soit au bain-marie, une pinte de vin rouge jusqu'à l'approche de l'ébullition. On le retire alors du feu, on y fait fondre deux à trois onces de sucre en pain; on le transvase aussitôt dans une théière, ou dans tout autre vase hermétiquement fermé, et l'on y ajoute deux cuillerées à bouche de la liqueur; le Vin nuptial se trouve alors fait. En se réglant sur ces doses, on peut en préparer telle quantité qu'on voudra, sans risquer de se tromper.

On sent bien qu'en employant d'excellent vin, et principalement de celui de Bordeaux, cette boisson n'en sera que meilleure. Cependant nous devons à la vérité de dire que cette liqueur a la propriété de bonifier le vin le plus médiocre. Nous n'en avons fait l'expérience que sur du vin très ordinaire, et nous n'en avons pas moins obtenu une boisson fort agréable, et qui a rempli *toutes* les indications énoncées dans cet article.

Quoiqu'il soit assez facile de re-

connoître au goût plusieurs des ingrédiens qui entrent dans la composition de cette liqueur, cette composition est encore un secret, et ce secret doit enrichir en peu de temps l'inventeur, dès qu'il sera bien reconnu que le Vin nuptial rétablit la paix dans les familles.

Le dépôt de cette liqueur est au café du Midi, rue Montmartre, vis-à-vis celle des Fossés-Montmartre.

Du Sirop d'Orange.

L'orange, ainsi que nous croyons l'avoir démontré pag. 75 et suivantes de ce volume, est un fruit tout à la fois magnifique, délicieux et salutaire. Elle est remplie d'un suc légèrement acide, qui est rafraîchissant, stomachique, apéritif, propre à combattre, à corriger les vices des humeurs putrides et scorbutiques, à faire couler la bile, etc. C'est, de tous les fruits, le seul qu'on permette aux malades de manger cru, et les médecins éclairés sont plus portés à en recommander l'usage modéré qu'à l'interdire dans les fièvres exemptes de toux et d'irritation d'estomac.

Mais c'est principalement en été que les oranges sont le plus salutaires; et malheureusement c'est la saison où elles sont le plus rares à Paris; il est même difficile de s'en procurer à tel prix que ce soit dans la canicule ; et telles nécessaires qu'elles soient en ce moment pour la santé, l'on est obligé de s'en passer.

Cette nécessité d'une part, et cette disette de l'autre, ont frappé depuis long-temps divers distillateurs qui s'occupent principalement de la confection des sirops. Comme on obtient du suc des citrons un sirop de limon difficile à bien faire il est vrai, mais qui, préparé avec soin, offre une boisson agréable et salutaire, ils avoient pensé qu'il pourroit en être de même du suc de l'orange. Mais, jusqu'ici, toutes leurs tentatives à cet égard ont été infructueuses. Le parfum de l'orange est si subtil, que la plus légère chaleur suffit pour le faire évaporer, et l'on ne peut, comme l'on sait, traiter un sirop à froid. Aussi l'on n'avoit obtenu jusqu'ici, de ces divers essais, qu'un Sirop entièrement privé de l'arome de l'orange, de cet esprit recteur qui

renferme une grande partie des vertus de ce fruit. On ne pouvoit donc donner que très-improprement, à cette préparation, le nom de Sirop d'orange; elle n'en avoit ni le goût, ni les qualités; et c'eût été chercher à tromper le public que de l'annoncer comme tel.

Aussi ne trouve-t-on de véritable Sirop d'orange dans aucune pharmacie, ni chez aucun distillateur. Baumé lui-même, qui, dans ses excellens Elémens de pharmacie, donne la recette de tous les sirops connus, ne parle point de celui-là; et c'étoit depuis long-temps une opinion généralement reçue, que l'impossibilité de le préparer tel qu'il doit l'être pour remplir le but qu'on se propose en en faisant usage.

Il étoit réservé à M. Tanrade, confiseur-distillateur (rue neuve Le Pelletier, près l'Opéra), que nous avons eu souvent occasion de citer dans le cours de cet Ouvrage, comme l'un des hommes les plus habiles dans la confection des sirops, d'en composer un d'orange, qui réunît toutes les qualités qu'on avoit jusqu'ici désespéré d'en obtenir.

Après une foule d'essais, du peu de succès desquels il ne s'est point rebuté, il est parvenu à faire un Sirop d'orange qui possède à un degré surprenant le parfum du fruit, et tel, en un mot, que quelques cuillerées de ce Sirop, étendues dans un verre d'eau, vous procurent une orangeade aussi bonne que celle qu'on pourroit obtenir avec d'excellentes oranges fraîches.

Ainsi, grâces à M. Tanrade, l'on pourra désormais jouir, en quelque sorte, des oranges dans la canicule comme au milieu de l'hiver. Rien de plus salutaire, de plus délicieux que ce Sirop, qui ne peut manquer d'obtenir une grande vogue dès qu'il sera connu. C'est un véritable service rendu à l'humanité, plutôt encore qu'à la friandise, quoique cette dernière trouve bien son compte à cette Découverte qui doit tenir un rang très-distingué parmi celles qui honorent l'époque à laquelle nous écrivons.

Depuis que cet article a paru, ce Sirop que M. Tanrade perfectionne chaque année, a obtenu un tel succès en France et chez l'étranger, qu'il

ne peut suffire aux demandes qui lui sont faites.

L'Opéra des Bardes en surtout de Table.

Jusqu'ici l'on n'avoit point encore imaginé de transporter l'Académie impériale de musique au milieu d'une table bien servie, et d'exécuter en Surtout de table les principales scènes d'un Opéra. Il étoit réservé à M. Rouget, non-seulement de nous offrir dès son coup d'essai un chef-d'œuvre en ce genre, mais de produire cette illusion sans sortir de son art, puisque dans cette décoration exécutée, partie en pâtisserie, partie en excellente pâte d'office, le palais trouvoit son compte aussi bien que les yeux; au lieu que dans toutes celles du même genre qui avoient paru jusqu'ici, il falloit se borner à une admiration stérile, qui ne satisfaisoit en rien l'appétit.

Ce Surtout, ou plutôt ce dormant, qui a été imaginé pour une fête donnée au célèbre Le Sueur, auteur de l'*Opéra des Bardes*, et que M. Rouget peut exécuter de nouveau en

quatre ou cinq jours pour tous les amateurs qui désireront en avoir un pareil, portoit trois pieds de longueur sur vingt pouces de large, et trente d'élévation. On y voyoit les deux principales scènes de l'Opéra des Bardes; savoir, d'un côté celle du songe, et de l'autre la reconnoissance de Rosmala et de son père; et dans les cavités du rocher, qui formoit le milieu de la décoration, plusieurs autres scènes, entr'autres celle du pont. Les figures, d'une assez grande proportion, et drapées avec assez de vérité pour qu'on pût y reconnoître parfaitement les personnages, étoient composées avec une excellente pâte d'amande; en sorte que, sans en excepter le père et même le rocher, tout étoit à croquer dans ce morceau.

L'exécution de ce Surtout a fait voir jusqu'à quelle hauteur peut s'élever un pâtissier qui est vraiment artiste, puisque, sans le secours du modeleur, du sculpteur, ni du décorateur, M. Rouget est parvenu à réaliser au profit de la Friandise les scènes fugitives d'un Opéra, et à en fixer en quelque sorte le charme. On

sent qu'il peut exécuter avec la même supériorité tout ce que le Théâtre et même l'Histoire nous offrent de situations intéressantes et pittoresques ; et l'on conviendra sans doute qu'une telle découverte méritoit bien d'être consignée ici.

Le même M. Rouget, non content de varier sans cesse la composition de ses Rochers, qui font l'ornement des entremets et des Thés les plus recherchés, et que nous avons eu plus d'une fois l'occasion de citer dans le cours de cet Ouvrage, vient d'imaginer, pour les remplacer quelquefois, une Pyramide circulaire sur les gradins de laquelle reposent des petits paniers en feuilletage (jusqu'ici on ne les avoit jamais faits qu'en pâte d'office), garnis d'une crême cuite à la pistache, et bordés tout autour de feuilles de fleur d'orange prâlinée. Le vert de cette crême contraste d'une manière heureuse avec la blancheur des paniers, et l'ensemble d'une telle décoration forme un coup d'œil tout à la fois neuf et piquant, et d'autant plus agréable, que toutes les pièces

dont elle est composée sont de délicieuses friandises.

Enfin il a fait paroître cet hiver des Poires et des Abricots qui, quoiqu'en pâtisserie, pouvoient tenir leur coin dans un dessert, et tromper tout à la fois l'œil et le goût de la manière la plus aimable.

Ces trois Découvertes, auxquelles il faut ajouter les Fanchons et les Fanchonnettes dont nous avons parlé plus haut, prouvent que, loin de se reposer sur ses lauriers, M. Rougett s'occupe sans cesse à reculer les bornes d'un art qui lui doit une grande partie de ses progrès et de son éclat.

Du Marasquin de Paris.

Nous avons vu dans la seconde Année de cet Almanach, que M. Noël Lasserre, célèbre distillateur dont il est souvent question dans le cours de cet Ouvrage, étoit parvenu à imiter presque toutes les liqueurs des Iles, de manière à tromper les plus fins connoisseurs; et ce n'est qu'a-

près des épreuves de comparaison faites avec toute l'attention dont nous sommes capables, que nous avons certifié ce fait. Mais il n'avoit point encore essayé de fabriquer du Marasquin à l'instar de celui de Zara, regardé jusqu'ici comme le meilleur qui se fasse en Europe.

Ceux qui sont initiés dans la composition des liqueurs, savent qu'il n'en existe peut-être pas d'aussi difficile à bien imiter que le Marasquin; car non-seulement le fruit qui en est la base, ne se trouve point en France (1), mais cette liqueur a un goût particulier, et un degré de finesse, tels qu'aucune des contrefaçons qu'on en a faites, n'en ont imposé aux vrais connoisseurs.

M. Noël s'est procuré, en l'achetant à l'Hôtel des Américains qui le tire en droiture, du Marasquin de première qualité de la fabrique de M. Demetrio, de Zara, qui passe, à

(1) Il s'y trouve maintenant, grâce aux soins vigilans, au zèle et aux travaux de M. Fargeon, parfumeur à Grasse. *Voyez* la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 78.

juste titre, pour la meilleure. Il s'est livré ensuite à de nouveaux essais pour lesquels il a employé des esprits tirés d'Italie; en sorte que sa liqueur n'a rien de factice. Après de longs travaux il est parvenu à fabriquer du Marasquin, aussi parfait que celui de Zara, et tel qu'après les avoir long-temps comparés (sans aucune indication qui puisse les faire distinguer), il nous a été impossible d'établir entr'eux aucune différence. Le sien même est plus blanc, parce qu'il a employé de plus beau sucre.

Voilà donc une nouvelle branche de commerce et d'industrie ouverte en France : non-seulement nous ne porterons plus notre argent à Zara et à Trieste, pour avoir du Marasquin que nous pouvons obtenir chez nous aussi bon, mais nous y jouirons encore de l'avantage de gagner cinquante pour cent dans cette sorte d'emplette, puisque le meilleur Marasquin de Zara revient à Paris à douze livres la bouteille, et que M. Noël Lasserre en donne la même quantité pour six francs.

Tous ceux qui aiment leur pays et qui ont le palais délicat, convien-

dront que l'auteur de cette Découverte mérite, à plus d'un titre, la reconnoissance des Gourmets.

De la Crême du Mexique.

M. Le Moine, jaloux de donner un pendant à sa Crême d'Arabie, que nous avons nommée, dans nos précédens volumes, du velours en bouteille, et dont le succès est tel, que les amateurs la font entrer maintenant dans tous leurs assortimens, a imaginé l'année dernière une Liqueur qu'il a produite dans le monde sous le nom de Crême du Mexique. Moins onctueuse que la Crême d'Arabie, mais plus spiritueuse, plus forte, et dans son genre non moins agréable, elle nous a paru mériter une distinction particulière. Les différentes substances qui la composent, sont combinées avec assez d'art pour qu'aucune ne domine; on y reconnoît tout à la fois le parfum de la rose, du macis, du girofle, de la vanille, etc., et de ce mélange heureux résulte une liqueur excellente, dont la couleur séduit, dont le goût enchante, et dont l'esprit est vraiment fait pour en donner.

Nous ajouterons à ce que nous avons dit de M. Le Moine, dans l'Itinéraire nutritif de notre première Année, et dans la seconde Promenade de celle-ci, que non-seulement il a perfectionné cette année toutes ses Liqueurs, déjà si recommandables, mais qu'il tient toujours un assortiment des meilleurs Vins de liqueur et d'entremets des premiers crûs d'Espagne, de Bourgogne, de Champagne, de Bordeaux, etc. Ils sont d'autant plus dignes de fixer l'attention des connoisseurs, et de mériter toute leur confiance, qu'il s'attache à les tirer en droiture des propriétaires les plus probes et les mieux famés de chaque vignoble; bien convaincu par vingt années d'expérience qu'il est impossible autrement de pouvoir les garantir purs et naturels. De telles précautions, jointes au choix sévère que fait M. Le Moine dans ses divers achats, justifient l'empressement que le public met à se pourvoir de tous les objets que renferme son superbe magasin.

Quoique les liqueurs et les vins fins soient le principal objet du commerce

de M. Le Moine, il est facile de se convaincre que ce n'est pas le seul. Il fabrique, ainsi que nous l'avons remarqué dans notre premier volume, d'excellent chocolat, qui doit à la manière dont il broie son cacao, une onctuosité parfaite; et il en a de vingt-quatre sortes différentes. Il tient un assortiment de thés, de diverses espèces de bonbons, d'épiceries fines, de fruits à l'eau-de-vie, de confitures, etc. Enfin, au jugement du célèbre docteur Gastaldy, dont le nom sera toujours d'un si grand poids en matière de goût, et dont la personne étoit si précieuse aux malades et si chère aux Gourmands, son sirop de punch est le meilleur de tous ceux qui se fabriquent à Paris.

Il est facile de voir par ce léger aperçu, qu'un Friand, une fois entré dans le magasin de M. Le Moine, n'a plus de motif pour en sortir.

DES SALADES.

L'on nous a reproché, avec raison, de n'avoir rien dit des Salades dans notre Calendrier nutritif; nous nous empressons d'autant plus volontiers

de réparer cet oubli, que la Salade, compagne inséparable du rôti, se reproduit à chaque repas, sans que jamais on s'en lasse.

Les Salades, comme l'on sait, se composent de diverses plantes potagères crues, que l'on assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et quelquefois de la moutarde. On y ajoute souvent, pour en relever encore le goût, des herbes aromatiques, telles que l'estragon, la pimprenelle, etc. On en fait aussi de cuites avec la racine de la betterave; de confites avec de la passe-pierre, des concombres, des cornichons, des graines de capucine, des câpres, etc. confits au vinaigre, auxquels on ajoute des anchois.

Enfin, on prépare des Salades de volaille ou de gibier; elles sont en ce moment fort en vogue, et font presque toujours partie des grands déjeûners dits à la fourchette.

Les Salades varient selon les saisons; et la Nature se montre si libérale des diverses plantes qui en sont la base, que chaque mois de l'année pourroit, en quelque sorte, nous offrir la sienne.

Sur la fin de l'été commencent celles de chicorée ; on la choisit bien tendre, bien blanche et bien fournie, et l'on n'y mêle jamais de ces herbes aromatiques qu'on connoît en général à Paris sous le nom de fourniture. On se contente de mettre au fond du saladier une croûte de pain bien frottée d'ail, qu'on appelle le chapon, et qui ne sert qu'à donner du goût à cette Salade.

A peu près dans le même temps on en fait avec la scarole, qui est une espèce de chicorée, mais qui est moins tendre, qui a moins de goût que la chicorée ordinaire, et qui s'emploie de même sans fourniture.

La Salade qu'on sert le plus souvent en hiver, se fait avec des betteraves cuites, coupées en tranches très-minces, des mâches et du céleri coupé par morceaux. On n'y met point non plus de fourniture ; mais les betteraves exigent beaucoup de vinaigre.

Les betteraves seules forment aussi une très-bonne Salade ; il faut choisir les blanches ; ce sont, en général, les plus honorables, les meilleures et les plus sucrées.

Le céleri s'emploie aussi quelquefois seul en Salade. Alors on choisit les pieds les plus beaux, et on les sert sans assaisonnement, mais avec une saucière qui renferme de l'huile bien battue avec de la moutarde. C'est une Salade très-distinguée.

Le cresson est encore une Salade d'hiver, mais qui paroît rarement sur les grandes tables; on l'y admet, tout au plus, sous une poularde rôtie. C'est, comme l'on sait, un excellent anti-scorbutique. On l'assaisonne avec beaucoup de vinaigre et un peu d'huile. Quelques personnes font aussi des Salades avec de la chicorée sauvage.

Sur la fin de l'hiver paroît la plante connue à Paris sous le nom de barbe de capucin, et qui est une espèce d'endive; on en fait des Salades assez peu estimées, cette plante étant amère et rarement tendre; on l'assaisonne comme la chicorée.

Au commencement du carême paroît ordinairement la laitue; mais, quoique très-tendre alors, elle est, comme toutes les primeurs, sans saveur et trop aqueuse pour être réellement bonne. Cependant la nouveauté

la fait rechercher ; mais ce ne sera guère que vers Pâques qu'elle sera vraiment digne de notre sensualité.

La laitue pommée est une des meilleures Salades, et celle qui plaît le plus généralement. On y met de la fourniture, des œufs durs coupés par quartiers et quelques filets d'anchois ; cette Salade demande en général beaucoup d'huile ; elle passe pour très-rafraîchissante.

Vient ensuite la laitue romaine, moins tendre, moins aqueuse que la laitue pommée ; mais qui, en général, a plus de goût, et qui est adoptée de préférence sur les tables opulentes ; lorsqu'elle est panachée ; c'est vraiment une Salade de distinction. Elle se sert avec ou sans fourniture, mais jamais avec des œufs ; elle consomme moins d'huile que la laitue pommée.

On mange à Paris la laitue romaine depuis le mois de mai jusques vers la fin de l'automne. C'est ordinairement la petite chicorée qui la remplace.

Telles sont les principales espèces de Salades le plus en vogue à Paris. On en fait avec d'autres plantes potagères, telles que les salsifis ; ou avec

d'autres herbes, telles que le pourpier, etc.; mais elles ne se servent pas habituellement. Une Salade très-distinguée et du goût de beaucoup de consommateurs, est celle qu'on fait avec des petits oignons cuits, des cornichons, des filets d'anchois, différentes herbes aromatiques, quelques morceaux de thon mariné, des jaunes d'œufs durs, des câpres et des olives farcies. Elle revient à un très-haut prix, mais elle est délicieuse et fort appétissante.

Tous les fruits confits au vinaigre, si bien préparés chez MM. Aclocque, dignes successeurs de M. Maille, peuvent entrer comme stimulans dans la plupart des Salades, et donneront un grand prix aux plus communes. On peut aussi y ajouter des filets de harengs de Hollande, et en général toute espèce de poissons marinés, tels que huîtres, anchois, thon, sardines confites, etc.

Les Salades de volaille ou de gibier se préparent ainsi : on prend la volaille ou le gibier qu'on veut; mais de préférence les poulets gras, les faisans ou les perdrix qui ont été cuits à la broche, et lorsqu'ils sont

refroidis. On les coupe en filets, ayant soin de retirer exactement les os. On les arrange par compartimens avec une laitue hachée que l'on met au fond du plat, et d'autres laitues et fournitures mêlées pour former les compartimens. On les assaisonne comme les autres Salades. Quelques filets d'anchois et quelques cornichons coupés en tranches très-minces ajoutent beaucoup de prix aux Salades de volaille, dont ils relèvent merveilleusement le goût.

La Salade est un aliment qui ne convient pas à tous les tempéramens; mais lorsqu'on est assez heureux pour le bien digérer, il est plus salutaire que nuisible, surtout en été. Les plantes qu'on y fait entrer sont en général d'une nature rafraîchissante, et leur assaisonnement anti-putride convient très-bien à notre régime habituel. Les dames surtout en sont singulièrement friandes; et celles qui ont une jolie main ne se servent jamais de fourchettes pour la manger.

La Salade se sert sur la table sans être assaisonnée. C'est un des convives qu'on charge ordinairement de ce soin; mais comme cela demande

beaucoup d'habitude et de grandes connoissances, car chaque espèce de Salade réclame une dose différente d'assaisonnement, il est très-rare qu'un étranger s'en acquitte bien, et ce plat est presque toujours manqué. Il seroit à désirer que chaque maîtresse de maison fît (comme l'épouse de l'Auteur qui s'en acquitte parfaitement bien) de cette opération une étude particulière, et qu'elle voulût bien prendre la Salade. Dans les maisons très-opulentes, c'est le maître-d'hôtel qu'on en charge, mais l'esprit trop préoccupé d'ailleurs, il est rare qu'il y réussisse.

Il nous paroît inutile d'ajouter qu'il faut autant qu'on le peut se procurer d'excellente huile. Les Parisiens ne sont pas assez délicats sur cet article, et les Provençaux le sont beaucoup trop. Il suffit à Paris que l'huile soit fraîche et n'ait aucun goût, pour être réputée bonne. Quant au vinaigre, il doit être très-fort, et pris dans l'excellente fabrique de MM. Aclocque, successeurs de M. Maille, ou chez M. Bordin. Avec ces précautions on sera sûr de manger toujours de bonnes Salades.

DES BRANDADES DE MERLUCHE.

Ceux qui sont au courant de l'histoire de la cuisine savent jusqu'à quel point plusieurs ragoûts provençaux ont pris faveur à Paris depuis la révolution : aussi l'ail qu'on toléroit à peine autrefois dans nos cuisines, que les cuisiniers même n'employoient qu'en cachette, dont le nom seul suffisoit pour donner des vapeurs à nos petites-maîtresses de la Cour et de la ville, est-il devenu depuis cette époque un assaisonnement presque vulgaire à Paris. Non-seulement les cuisiniers en usent sans mystère ; mais les femmes les plus délicates ne se font plus scrupule de manger les ragoûts où il domine : la douceur de leur haleine en est sans doute fort altérée ; mais comme tout le monde s'est mis à ce régime, personne n'a plus sur ce point de reproches à faire aux autres.

On ne peut se dissimuler cependant que l'usage immodéré que l'on fait de cet assaisonnement n'ait opéré dans la cuisine une espèce de révolution. Il en a dans quelques maisons changé le système ; et le cuisinier

qui par ce moyen est sûr de réveiller et d'aiguillonner les appétits blasés, néglige les grands secrets de son art, et se repose sur les effets d'un stimulant qui est à la portée du dernier marmiton comme du premier artiste.

Cette plante bulbeuse est chaude, âcre et d'un goût très-fort. S'il faut en croire quelques médecins, elle anime la circulation du sang, augmente la transpiration, excite l'appétit, et rend la digestion plus prompte : ils vont même plus loin encore, et ils assurent que l'usage de l'ail préserve des maladies vermineuses, putrides et scorbutiques ; qu'il en dissipe même les commencemens lorsqu'ils sont légers ; enfin qu'il est tout à la fois cordial, apéritif et stomachique ; et que comme assaisonnement, mais pris en petite quantité, il est salutaire à la plupart des tempéramens.

Voilà sans doute un grand éloge de l'ail ; et nous ne doutons pas que les médecins qui lui ont reconnu toutes ces qualités, ne fussent originaires du Languedoc ou de la Provence. Mais la plupart de ces vertus

lui ont été contestées par d'autres praticiens, nés sans doute en deçà de la Loire, et qui ont au contraire accusé l'ail d'être une plante dont l'âcreté, la chaleur et la force nuisoient dans beaucoup de cas au système animal; qui l'ont regardé comme très-contraire aux personnes nerveuses, dont le nombre est si grand à Paris, et qui prétendent que, loin de favoriser la digestion, il la trouble dans les estomacs délicats, etc.; en un mot, peu s'en faut que ces messieurs ne regardent l'ail comme un poison.

Il y a sans doute de l'exagération dans chacun de ces deux systèmes. On peut au moins en tirer cette conséquence, que si l'ail n'est point une panacée, il n'est pas non plus une plante délétère; qu'employé avec beaucoup de modération dans les ragoûts, il peut en résulter de bons effets pour les estomacs paresseux; mais que l'excès de ce végétal est surtout dangereux pour ceux dont le sang est disposé à l'âcreté, pour les poitrines délicates, et en général pour les personnes qui n'ont pas été élevées dans les provinces méridio-

nales, et qui, par conséquent, ne se sont pas familiarisées dès leur enfance avec cette plante, qui y est au reste d'un goût bien plus fort encore que l'espèce qu'on cultive dans les environs de Paris.

Nous invitons les grands cuisiniers à profiter de ces observations pour devenir plus avares de ce stimulant, qui ne leur donne que trop de moyens de masquer leurs fautes, et qui finiroit par dénaturer la cuisine parisienne, qui passe à juste titre pour la première de l'univers.

Parmi les ragoûts provençaux ou languedociens qui ont pris singulièrement faveur à Paris, et dans lesquels l'ail joue un grand rôle, il faut distinguer surtout les Brandades de merluche. On sait qu'un restaurateur du Palais-Royal a fait sa fortune par sa manière de les préparer, et que l'on se porte en foule chez lui tous les jours encore, parce qu'il a la réputation de les faire excellentes.

Comme plus d'un de nos lecteurs seroit peut-être bien aise de faire exécuter chez lui ce ragoût méridional, dont la recette ne se trouve imprimée nulle part (au moins ne l'avons-nous

trouvée dans aucun des nombreux dispensaires qui nous ont passé par les mains, pas même dans le Cuisinier gascon, ce qui doit paraître assez étrange), nous pensons qu'on nous saura peut-être quelque gré de la donner ici, telle qu'elle nous a été communiquée dans une ville du Languedoc, qui, sous le rapport de la bonne chère, jouit d'une réputation éclatante et méritée.

Nous remarquerons d'abord que le nom singulier de Brandade donné à cette préparation, et qu'aucun dictionnaire n'a pris le soin de recueillir ni de définir, dérive sans doute du vieux verbe français *Brandir*, qui signifie remuer, agiter, secouer avec force et pendant long-temps; et cette action presque continue est en effet indispensable pour que ce ragoût soit ce qu'il doit être : c'est ce qui surtout en rend la facture difficile, et ce qui l'empêchera probablement d'être adopté dans nos cuisines; car tout ce qui exige beaucoup de patience n'est pas du goût des cuisiniers. Le mouvement qu'on imprime à la casserole dans cette circonstance, est un mouvement d'un genre particulier;

il exige une sorte d'étude, et demande beaucoup de dextérité. Quoi qu'il en soit, voici la recette des Brandades.

Il faut prendre un morceau de belle merluche, et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, pour la dessaler et la ramollir.

Ensuite vous la mettez dans un pot sur le feu avec de l'eau, en observant qu'il faut la retirer dès que l'eau commence à bouillir.

Vous mettez du beurre, de l'huile, du persil et de l'ail dans une casserole, que vous faites fondre sur un feu doux.

Pendant ce temps vous épluchez la merluche, que vous cassez par petits morceaux; puis vous la mettez dans la casserole, et de temps en temps vous ajouterez de l'huile, du beurre ou du lait, quand vous voyez qu'elle épaissit.

Vous remuez très-long-temps la casserole sur le fourneau, ce qui fait que la merluche se réduit en une espèche de crême.

Si vous la voulez verte, vous pilez des épinards que vous substituez au persil.

Cette recette est comme l'on voit fort simple ; mais nous ne cesserons de le répéter, la perfection des Brandades dépend surtout du mouvement imprimé pendant très-long-temps à la casserole, et qui seul opère l'extrême division de toutes les parties de ce poisson naturellement coriace, et le métamorphose en une espèce de crême. Il ne faut donc point se lasser de remuer, autrement vous n'auriez qu'une Béchamel au lieu d'une Brandade.

Au reste une Brandade bien faite est un ragoût délicieux ; et quoique la merluche soit de sa nature fort indigeste, elle acquiert sous cette forme une onctuosité, une tendreté, enfin une telle division dans toutes ses parties, qu'elle devient très-facile à digérer.

ESSAI DE GÉOGRAPHIE GOURMANDE.

Dans une petite comédie fort gaie de MM. Chazet, Francis et de la Fortelle, jouée avec succes pendant l'été de 1804, sur le théâtre des Variétés du Palais-Royal, sous le titre de l'Ecole des Gourmands, on trouve

une idée originale, et dont il nous semble que l'on pourroit tirer grand parti. Un Gourmand du premier ordre s'est chargé de l'éducation de son filleul, qu'il fait élever chez lui; il ne lui donne, pour étudier, que des livres de cuisine : ce n'est pas là ce qu'il y a de plus comique; mais il lui fait apprendre la Géographie par le moyen de la gourmandise, ce qui est vraiment piquant.

Ainsi, au lieu de lui demander quelle est la capitale de l'Alsace, il lui demande : comment appelez-vous cette ville fameuse par ses carpes, ses saumons, ses pâtés de foies d'oie, et ses écrevisses? et le jeune homme répond Strasbourg, la seule ville en effet qui réunisse ces quatre avantages.

S'il l'interroge ensuite sur la ville d'où nous viennent les meilleurs canetons, les meilleurs pâtés de veau de rivière et la meilleure gelée de pommes, le nom de Rouen se trouvera nécessairement au bout de la langue du candidat, comme celui de Verdun sur ses lèvres, s'il s'agit de l'endroit où l'on fabrique les meilleures dragées.

Ces demandes sont simples, parce qu'elles ne peuvent s'appliquer qu'à une seule ville, mais elles pourroient devenir plus compliquées. Si l'on s'enquiert, par exemple, d'où nous viennent à Paris les meilleures huîtres, aussitôt les noms de Dieppe, de Cancale, de Marrène, d'Etretat, de Grandville, se présenteront ensemble à la mémoire de l'élève; il faut donc alors diviser la question, et spécifier la qualité des huîtres, telles que les vertes, les blanches, les plus grasses, les marinées, etc.; alors il n'y aura plus d'erreur ni d'équivoque.

C'est ainsi que la ville la plus célèbre par ses terrines de perdrix, c'est Nérac; par ses pâtés de foies de canard, également en terrines, Toulouse; par ses pâtés de mauviettes, Pithiviers; par ses petites-langues et son fromage de cochon, Troyes; par son pain-d'épice et ses poires de rousselet, Reims; par son huile vierge, Aix; par son vinaigre, Orléans, etc. Mais si l'on demande d'où nous vient à Paris le meilleur mouton, voilà encore une question complexe, et l'élève hésitera nécessairement entre les

Ardennes, Cabourg, Beauvais et les prés salés de la Normandie. Il en sera de même pour le beurre, et il se trouvera embarrassé entre Isigny, Gournay et la Bretagne. Dans ce premier cas on lèvera toute équivoque en distinguant les saisons, le beurre en motte, et celui en panier, etc.

Mais les difficultés s'accroîtront, s'il s'agit, par exemple, d'une ville qui, célèbre par ses perdrix, son vin et ses truffes, le soit encore par la délicatesse de ses carpes et de ses anguilles, le parfumé de ses raisins qui rappellent successivement le goût de la violette, du citron et de la fleur d'orange; le velouté de ses petits fromages, comparables à ceux de Neuchâtel et de Viry; enfin l'excellence de son pain, que ses habitans regardent comme le seul digne de la table d'un souverain, et dont ils font tant de cas, qu'ils mettent entre ce pain et celui de Paris, la même différence que les enfans d'Israël mettoient entre la manne du désert et les oignons de l'Egypte. Notre élève se perdra dans ce dédale d'excellentes choses, dont plusieurs même ne peuvent être appréciées que sur les lieux.

Il

Il faudra donc que l'érudition du maître vienne ici à son secours, et lui apprenne que tant d'avantages se trouvent réunis à Cahors, qui, s'il en faut croire l'un de ses enfans de qui nous tenons ces détails, est, sous le rapport gourmand, l'une des villes les plus intéressantes de l'Empire français (1).

Au reste, cet embarras se présentera rarement, et l'on ne compteroit peut-être pas en France deux autres villes dont le territoire produise autant d'objets dignes, sous divers rapports, de la sensualité gourmande.

Ce moyen d'apprendre la Géographie de la France aux enfans, nous paroît aussi simple qu'ingénieux; et il est d'autant plus propre à fixer dans leur mémoire le nom des villes et même des plus petits villages, qu'à cet âge l'on a toujours beaucoup de

(1) Nous devons dire, pour l'acquit de notre conscience, que c'est uniquement sur parole que nous imprimons ce magnifique éloge de la ville de Cahors; mais il ne tient qu'à ses habitans de nous mettre en état de prononcer sur ses diverses productions, en plus grande connoissance de cause.

dispositions à la gourmandise : aussi retiendront-ils plus vîte le nom de Sotteville, en songeant à sa délicieuse crême, que ceux d'Ivry, de Poitiers ou d'Azincourt, lieux illustrés par de mémorables batailles, mais qui ne sont renommés par aucune production nutritive.

Lorsqu'on voudra former, par cette méthode, des sujets d'une grande distinction, l'on ne se bornera point à la France, et on l'appliquera à toutes les villes de l'Europe ; car il en est peu, sans doute, qui ne jouissent du beau privilége de fournir à la table quelques productions plus ou moins célèbres, plus ou moins recherchées. C'est ainsi que l'excellent bœuf fumé sera pour notre élève le synonyme de Hambourg ; le cabillaud, celui d'Ostende ; que les harengs pecs et la Hollande ne feront qu'un dans sa mémoire ; qu'au nom seul de macaronis, il citera Naples ; Constantinople, dès qu'il entendra parler de langues fumées ; que Gênes et les citrons confits, Bologne et les saucissons, Zara et le marasquin, Florence et le chocolat, l'eau dor et Turin ne seront, en quel-

que sorte pour lui, qu'une seule et même chose.

Enfin l'on peut encore appliquer cette méthode aux autres parties du monde; et le salep de Perse, le vin du Cap, les liqueurs de la Martinique, la morue de Terre-Neuve, lui apprendront à distinguer l'Asie, l'Afrique et l'Amérique, mieux que toutes les relations des plus habiles voyageurs.

Avec cette nouvelle manière d'étudier la Géographie, cette science qui n'étoit guère que celle des noms, deviendra celle des choses; ceux qui voyagent pour la perfectionner, n'iront plus désormais consulter des savans de chaque pays; c'est aux cuisiniers, aux Gourmands qu'ils s'adresseront. Ils visiteront les marchés au lieu des bibliothèques; et ils seront aussi jaloux de rapporter dans leur patrie la connoissance d'un mets nouveau, qu'ils étoient glorieux autrefois d'y revenir avec le dessin d'un monument antique.

Nous laissons nos lecteurs méditer sur ce texte, qui peut enfanter de longs commentaires. Ils verront s'il ne seroit pas à propos de joindre à

la connoissance de tant de productions succulentes, celle des divers moyens de les apprêter selon la méthode de chaque pays, en sorte qu'on formeroit tout à la fois de bons géographes et d'habiles cuisiniers, au moins en théorie. Ces savans d'une nouvelle espèce propageroient rapidement la science gourmande, et nous leur devrions l'avantage d'enrichir la cuisine française de tous les ragoûts les plus distingués qui se font dans les quatre parties du monde.

DE LA PORCELAINE, *considérée dans ses rapports avec la Table.*

De tous les objets qui concourent à la décoration d'une table, la Porcelaine est peut-être celui qui flatte l'œil le plus agréablement, parce qu'à l'extrême propreté se joint l'élégance des formes et l'éclat des couleurs, pour charmer la vue et égayer l'imagination.

Un service de table, tout en argenterie, cette argenterie sortît-elle des ateliers du fameux Auguste (1), ou

(1) Fils très-habile d'un père qui l'étoit beaucoup, et qui releva, il y a environ

de ceux d'Odiot, atteste encore plus l'extrême opulence que le gout délicat de l'Amphitryon qui l'étale. Cette vue excite chez les uns la cupidité, chez les autres l'envie; elle fait naître dans l'âme de tous des réflexions plus ou moins affligeantes.

On gémit de voir tant de matières précieuses soustraites à la circulation. On s'imagine que, converties en monnoie, elles vivifieroient le commerce et les arts, tandis qu'elles ne semblent être dans un buffet que des richesses stériles.

D'autres considérations se joignent à celle-là pour faire regarder ce genre de luxe avec plus d'étonnement que de plaisir. D'abord l'idée du danger inséparable de l'usage de toute vaisselle de métal, nécessairement attaquable par les acides, et qui peut, d'un moment à l'autre, compromettre la santé, même la vie de ceux qui s'en servent, est bien faite pour tempérer l'admiration que le premier coup-d'œil a fait naître. Puis, lors-

---

quarante ans, la gloire de l'orfévrerie, qui depuis les Germain paroissoit s'être perdue en France. Ses ateliers sont au Carrousel.

qu'on pense aux craintes continuelles que la possession de ce genre de richesses, nécessairement plus convoitées que toutes les autres, parce qu'elles sont bien plus en évidence, doit inspirer à leur maître; aux soupçons que cette crainte entraîne, soupçons qui s'attachent souvent même aux serviteurs les plus fidèles : lorsqu'on songe à l'entretien que cette espèce de vaisselle exige, entretien tel que, pour la conserver dans tout son éclat, il faut un homme uniquement occupé de ce travail, et qui, sous le titre d'argentier, tient dans la maison la place d'un domestique vraiment utile; à l'idée souvent très-exagérée qu'une telle possession donne de la fortune de l'Amphitryon, et qui l'expose, de la part des agens du fisc, à plus d'un genre de vexations, etc. etc., on est plus tenté de plaindre que de féliciter celui qui, esclave d'un faste mal entendu, a souvent dérangé sa fortune pour orner son buffet.

Laissons donc aux souverains, et tout au plus aux princes, ce genre de magnificence : que le particulier opulent borne son argenterie à une grande

quantité de couverts et à quelques douzaines de plats (car il est prouvé que les plats d'argent sont une véritable économie dans une maison où l'on donne souvent à manger), il en sera plus heureux, plus tranquille, moins envié, sa table même sera bien plus proprement servie.

Alors il pourra se procurer un choix de plus belles Porcelaines, tant pour les soupières et les assiettes creuses et courantes que pour les hors-d'œuvres, les assiettes de dessert, les compotiers, les seaux à rafraîchir, les bols et jattes à punch, le service du café, et généralement pour tout ce qui paroît sur la table, à l'exception des plats, qui, comme nous l'avons dit, doivent être en argent, mais en vaisselle plate et sans bordures, afin que l'achat en soit moins dispendieux, l'entretien plus facile, et le danger moins grand.

Ce genre de magnificence n'excitera point l'envie, et plaira par sa simplicité même. Il ne retiendra pas oisifs d'immenses capitaux, il encouragera tous les artistes qui concourent à la fabrication et à la décoration de la Porcelaine, et qui, sous

beaucoup de rapports, sont plus intéressans et en plus grand nombre que ceux qui dépendent de l'orfévrerie; enfin, il servira à prouver le goût de l'Amphitryon. Il suffit d'être riche pour avoir une magnifique vaisselle d'argent; mais il faut être riche et connoisseur pour se procurer des services de Porcelaine dignes d'attirer les regards et de fixer l'attention.

Cette dernière réflexion nous conduit à parler de quelques fabriques de Porcelaine, qui ont joui ou qui jouissent encore d'une grande célébrité.

Il fut un temps où l'on ne prisoit que la Porcelaine de la Chine et du Japon. Quoique les formes en fussent bizarres, les dessins incorrects, les peintures grotesques, la matière commune, les couleurs sans éclat, il suffisoit que ce fût la mode; et à la honte du goût, cette mode a duré très-long-temps; elle avoit même passé de la salle à manger jusque dans les boudoirs, et l'on ne voyoit, sur les cheminées et sur les consoles, que des magots hideux et d'un prix exorbitant.

Frédéric-Auguste 1er, Electeur de Saxe et Roi de Pologne, avoit établi

à Dresde une fabrique de Porcelaine qui réunissoit à l'excellence de la pâte et à la propriété de pouvoir aller sur le feu (avantage que depuis aucune autre Porcelaine n'a eu), la beauté des formes et l'éclat des couleurs. Cette Porcelaine a été longtemps recherchée, elle l'est même encore en France par plus d'un amateur, quoique les formes ayent vieilli ; mais la bonté de la matière, et même le mérite des peintures, ont prévalu sur la mode.

La manufacture de Sèvres, honorée de la protection spéciale de nos souverains, et à laquelle on avoit attaché de grands artistes, a joui, jusqu'au moment de la Révolution, d'une incontestable supériorité. Elle la devoit moins à la solidité de ses matières (qui passoient pour être trop vitrifiables), qu'à l'élégance de ses formes et à la beauté de ses peintures, où la pureté du dessin, le charme des compositions et l'heureux emploi des couleurs se disputoient l'avantage de plaire aux connoisseurs les plus difficiles.

Quelques années avant la Révolution, il s'étoit élevé, tant à Paris

qu'aux environs, plusieurs fabriques de Porcelaine qui, sans prétendre marcher sur la même ligne que celle de Sèvres, lui faisoient cependant tort, parce qu'elles donnoient à plus bas prix; mais elles ont eu au moins l'avantage de propager le goût de la Porcelaine dans presque toutes les classes de la société. Celle de Clignancourt a eu long-temps la vogue; mais celle de M. Dagothy l'emportoit pour le mérite des peintures. On prise encore aujourd'hui, pour ce dernier avantage, celle de MM. Dilh et Guerhard, etc.

Mais la fabrique qui avoit le plus de réputation en France, après celle de Sèvres, et qui rivalisoit même avec elle dans quelques parties, principalement dans le biscuit, c'étoit celle de Niderviller, dans la Lorraine allemande. Nous ignorons si elle existe encore.

Nous avons dit que la manufacture de Sèvres avoit joui du plus grand éclat jusqu'au moment de la Révolution. Cette époque lui devint funeste ainsi qu'à tous les établissemens qui se rattachoient de plus ou moins près à la monarchie. Cette dé-

faveur, jointe au coup mortel que les assignats portèrent au commerce, l'auroit totalement culbutée, si les différens gouvernemens qui se sont succédés n'eussent pas senti combien il importoit à la gloire nationale de soutenir un semblable établissement. Mais elle ne faisoit que languir, lorsque le gouvernement actuel prit des moyens pour la régénérer, et il y est parvenu.

On peut donc dire qu'il sort aujourd'hui de cette manufacture de plus beaux ouvrages qu'il n'en est jamais sorti. Il suffit, pour s'en convaincre, de visiter ses ateliers et ses magasins. On y trouvera des services complets pour la table, de la plus grande élégance comme de la plus aimable simplicité, d'un goût admirable, et à des prix fort au-dessous de ce qu'on imagine, et peut-être, à tout considérer, plus raisonnables que ceux de quelques autres fabriques qui lui sont très-inférieures. La pâte de Sèvres est beaucoup meilleure aujourd'hui qu'autrefois, grâce aux progrès de la chimie, science dont on fait maintenant aux arts une application si utile. Enfin des artistes

du premier ordre sont attachés à ses ateliers de peinture, et rien n'est comparable à ce qui s'y exécute maintenant. Au moment où nous écrivons, il s'y fait un service complet pour la Cour, qui porte le nom de service olympique, parce que les divinités de la Fable sont le sujet des peintures. On peut dire sans exagération que c'est ce qui a été fait de plus admirable en ce genre. Nous citerons, entr'autres pièces de ce service, une table à thé, d'un diamètre tel qu'on n'avoit encore rien exécuté de semblable en Porcelaine, et dont les peintures sont autant de tableaux achevés. Elles nous ont paru d'un goût de dessin, d'un charme de composition, et d'un fini d'exécution dignes des plus grands éloges, et elles font un honneur infini à M. Georget, auteur de ce morceau, et de plusieurs autres du même service.

On ne sauroit trop encourager cet artiste, qui a eu des succès dans une autre carrière, mais qui se livre aujourd'hui exclusivement à la peinture, et qui paroît avoir entièrement consacré ses talens à la manufacture impériale de Sèvres.

Ce superbe établissement est dirigé aujourd'hui par M. Brongniart (nom célèbre dans les sciences et dans les arts), qui, comme savant et comme administrateur, réunit tous les genres de connoissances et de mérite qui peuvent contribuer à le faire fleurir de plus en plus.

Un Amphitryon jaloux d'offrir à ses convives un service également riche et élégant, ne peut donc mieux faire aujourd'hui, pour y parvenir, que de l'aller choisir lui-même dans les magasins de la manufacture de Sèvres. Il y trouvera, tant en Porcelaine qu'en Biscuit, tout ce qui peut servir à la décoration de la table la plus somptueuse comme de la plus simple; et toutes ses emplettes lui seront envoyées, franc de port, à Paris, et avec garantie.

QUELQUES

ANECDOTES GOURMANDES.

Les grands mangeurs n'ont jamais été très-rares, cependant ils étoient plus communs autrefois qu'aujourd'hui, et la tradition nous a conservé le souvenir de plusieurs tours de force dont on auroit beaucoup de peine à trouver le pendant dans l'histoire de nos contemporains. On nous a fait passer, sur l'un de ces estomacs, dont la prodigieuse capacité seroit aujourd'hui une espèce de phénomène, l'Anecdote suivante dont on nous a garanti la vérité, qui seule peut lui donner quelque prix, car dans ce genre il n'y a aucun mérite à imaginer des choses extraordinaires.

Le Capitaine insatiable.

M. d'A., capitaine de cavalerie, étoit devenu, grâce à son prodigieux

appétit, auquel il ne refusoit rien, d'un embonpoint si excessif, qu'il avoit été forcé de quitter le service, ne pouvant plus trouver de cheval assez fort pour le porter. Il n'en conservoit pas moins dans cet état l'appétit qui le lui avoit procuré, ce qui est assez remarquable, car les personnes maigres et nerveuses mangent ordinairement davantage que celles qui sont parvenues à une aussi prodigieuse grosseur.

Le régiment dans lequel M. d'A. avoit servi long-temps, vint à passer par la ville qu'il habitoit, et les officiers résolurent de lui donner à dîner. Un des plus anciens, qui connoissoit mieux que les autres toute l'étendue de l'appétit de M. d'A., observa que, quoique l'on ne fût que douze, il falloit commander le dîner pour vingt-quatre. Un jeune capitaine répondit, qu'avec un dîner pour douze, l'on pouvoit bien recevoir une personne de plus, mais le vieux militaire assura que M. d'A. mangeroit à lui seul le dîner, et sur cette discussion il s'établit un pari de cinquante louis entre les autres officiers d'une part, et le vieux capitaine de

l'autre. Celui-ci partit ensuite pour se rendre chez M. d'A., et l'inviter pour le jour même.

Il le trouva à table; et lorsque M. d'A. eut appris le motif de sa visite : « Vous prenez mal votre temps, » dit-il, j'ai déjà mangé une soupe » très-copieuse, et ce gigot dont » vous ne voyez plus que le manche: » mais comme je vous aime depuis » long-temps, je veux faire quelque » chose en votre faveur, et je vous » suis ».

Arrivés à l'auberge, M. d'A. fit disparoître en peu de temps le premier et le second service, lorsque l'hôtesse vint annoncer qu'elle venoit de recevoir un très-beau brochet : Faites-le cuire, dit gravement M. d'A.; et puisque dans votre pari il a été stipulé qu'il n'y auroit point de dessert, ce brochet m'en tiendra lieu.

Les officiers voyant qu'ils avoient perdu le pari, dispensèrent M. d'A. de cette nouvelle marque de complaisance; ils firent préparer pour eux un nouveau repas, et se promirent de ne plus inviter à dîner ce mangeur intrépide, s'ils se rencontroient

jamais avec lui dans la même ville.

Nous croyons que l'appétit de M. d'A. surpassoit tous ceux dont l'histoire a conservé le souvenir, et qu'on ne peut guère lui comparer que Milon de Crotone, qui tuoit un bœuf d'un coup de poing, et qui le mangeoit en un jour.

Le même Observateur auquel nous devons cette Anecdote, nous a fait encore passer celle qu'on va lire.

Tour joué à un jeune Gourmand.

Un Amphitryon, dont la table, réputée excellente, étoit un objet de convoitise pour les amateurs de bonne chère, étoit dans l'usage de regarder à chaque moment et très-fixement ses convives; ce qui n'étoit chez lui qu'un tic, et non la suite d'une obligeante inquiétude sur l'état de leur appétit. Un jeune homme assez grand mangeur, mais que son peu d'usage du monde rendoit embarrassé sur l'espèce de contenance qu'il devoit tenir dans cette maison où il dînoit ce jour-là pour la première fois, consulta un des convives sur le maintien qu'il con-

venoit de prendre à table. Celui-ci voulant s'amuser à ses dépens, lui dit que s'il vouloit être invité de nouveau, il falloit qu'il ne discontinuât pas de manger, et que telle étoit la manie de l'Amphitryon, que s'il remarquoit le plus petit instant de repos dans l'exercice de ses mâchoires, il ne l'engageroit plus à dîner.

Le jeune homme qui, comme nous l'avons dit, étoit doué d'un excellent appétit, fut enchanté de cette originalité de son hôte, et se promit bien de ne pas démériter auprès de lui. Il se livra donc au premier service, et fit honneur à tous les plats, sans lever les yeux de dessus son assiette. Mais il avoit mal calculé ses forces, car dès le rôti il fut contraint de s'arrêter. Regardant alors son hôte, et se voyant fixé par lui avec beaucoup d'attention, il se rappela l'avertissement qu'on lui avoit donné, et croyant lire dans les yeux de l'Amphitryon, le sort qui l'attendoit, il s'excusa avec tant de naïveté, que ce quiproquo divertit beaucoup toute la compagnie qui n'avoit jamais vu manger avec tant de promptitude et d'application.

Nous puisons dans la même source la réponse suivante.

La Gourmandise, comme l'on sait (c'est notre Observateur qui parle), est de tout âge (1). Mais comme les extrêmes se touchent, c'est l'enfance et la vieillesse qui y sont le plus sujettes. Un jeune enfant, au milieu d'un grand repas, n'ayant plus d'appétit, se mit à pleurer. On lui demanda la cause de ses larmes. Je ne puis plus manger, répondit-il. — Eh bien! mettez dans vos poches, lui dit tout bas son voisin. — Elles sont pleines, répliqua l'enfant, avec une naïveté charmante. L'Enfant prévoyant.

(1) Nous en demandons pardon à l'Observateur qui nous a fait passer ces réflexions, mais nous ne sommes pas ici de son avis. C'est faire trop d'honneur à l'enfant que de l'appeler Gourmand; il n'est tout au plus que goulu, puisque le savoir et l'expérience lui manquent également pour apprécier le mérite des bons morceaux. Quant au vieillard, qui souvent n'a plus la force de les digérer, il ne lui reste qu'un grand fonds de théorie, accompagné d'impuissans regrets. C'est de quarante à soixante ans qu'est le bel âge de la Gourmandise.

Mot profond d'une petite fille.

Cette repartie nous fait ressouvenir de celle bien plus extraordinaire encore d'un enfant de huit à neuf ans, qui étoit, il est vrai, une petite fille. Elle entendoit un jour son père qui est assez bon gastronome, disserter avec ses amis sur les espèces différentes de jouissances que procurent la Gourmandise et la Friandise. Pour moi, dit l'enfant, je préfère d'être Friande, parce que l'on a encore faim après.

Madame A. L. R. B*** (des Andelys en Normandie), qui nous a fait passer ce trait, ajoute : Je vous laisse à développer les réflexions que font naître la profondeur et la finesse de ce mot, et l'agréable opposition qu'il forme avec l'âge et le sexe de celle qui l'a dit. Il nous semble que ce mot n'a besoin d'aucun commentaire, et que madame B*** l'a parfaitement caractérisé dans les deux lignes qui précèdent. Nous croirions insulter à la sagacité de nos lecteurs, en cherchant à leur faire remarquer tout ce que renferme et promet une

telle réflexion dans un enfant de neuf ans. Tout porte à croire qu'elle deviendra un jour une illustre Gourmande.

L'Anecdote suivante ne vient pas d'aussi loin ; elle nous a été envoyée de Saint-Germain-en-Laye, par une femme aimable, instruite et de bonne compagnie, qui a fait ses preuves dans le grand art de tenir une très-bonne table, et d'en faire parfaitement bien les honneurs, et qui seroit parfaite si elle y demeuroit plus long-temps.

Tour d'adresse d'un Gascon.

Un Gascon, à bout d'intrigues, fut chercher fortune dans un café où un célèbre Gourmand faisoit un pompeux étalage d'un dîner dont il sortoit. Quelques doutes qui s'élevèrent parmi les auditeurs sur la capacité de son estomac, animant son humeur gloutonne, lui firent ajouter : Eh bien ! messieurs, je crève ; et cependant je recommencerai à l'heure même si quelqu'un veut parier. — J'accepte le pari, dit le pauvre Gascon, et je fais celui de vous tenir tête, malgré le projet que j'avois

formé de ne pas manger de huit jours; car il y en a trois que je figure d'une manière très-active, dans un repas de noce qui a duré tout ce temps.

Le Gourmand, par politesse ou par orgueil, dédaigna de prendre d'autres informations, bien persuadé, sans doute, qu'en quelqu'état que fût son adversaire, il en triompheroit aisément. Le défi fut donc accepté, aux seules conditions que celui qui renonceroit le premier, paieroit tous les frais. Ils vont ensemble chez un fameux restaurateur; le Gourmand mangea comme.... un Gourmand, et le Gascon comme un Gascon à jeun; c'est tout dire. Aussi étoit-il à présumer que dans cette lutte il demeureroit vainqueur : malheureusement son estomac, qui avoit long-temps pâti, ne put se dilater assez pour faire place à tant de nourriture; mais comme notre Gascon sentoit bien qu'il ne pourroit payer, il ne s'arrêta qu'en tombant évanoui de plénitude.

Les témoins jugèrent que l'on perd la partie quand on la quitte. En conséquence on visita les poches du

Gascon, autant pour connoître sa demeure que pour s'assurer de l'état de sa bourse. Hélas ! on n'y trouva pas même de quoi satisfaire Caron, s'il se présentoit pour passer les sombres bords. Alors le restaurateur inquiet du jugement des témoins, dit qu'en justice le mort saisit le vif ; qu'en conséquence le vif ne sortiroit pas sans payer.

Les Gourmands sont, en général, bonnes gens ; celui-ci ne se fit pas prier. Satisfait d'une victoire d'autant plus certaine, que cet adversaire étoit le premier ennemi qu'il envoyoit chez Pluton pour y porter la nouvelle de son triomphe, il acquitta le mémoire du restaurateur, et sortit. A peine fut-il loin, que le Gascon, qu'on avoit oublié dans un coin, reprit connoissance ; et comprenant, par quelques mots échappés aux assistans, que tout étoit payé, il en eut tant de joie, qu'il fit un mouvement qui ramena tout le monde auprès de lui. On voulut alors lui administrer l'émétique. — Cadédis, s'écria notre homme en s'enfuyant, je m'en garderai bien, je suis pausé pour plus de huit jours.

Le correspondant qui nous a fourni les Anecdotes qui précèdent les deux dernières qu'on vient de lire, a long-temps habité l'Allemagne; il y a porté l'esprit observateur qui le caractérise; et possédant bien la langue de ce pays, il a pu facilement en étudier les mœurs. Voici quelques observations qu'il nous a fait passer sur les usages manducatoires qui ont lieu dans cette partie de l'Europe; elles trouvent naturellement ici leur place: mais nous regrettons qu'il ne leur ait pas donné plus de développement et d'étendue.

De la Gourmandise allemande.

On fait en Allemagne, dit-il, des repas qui commencent à midi, et qui finissent à dix heures et demie du soir. Le dîner dure jusqu'à trois heures et demie; quelques convives peuvent alors s'absenter pendant deux ou trois minutes pour respirer le grand air: l'on apporte ensuite le goûter, qui se prolonge jusqu'à huit heures, temps où paroît le souper, qui dure deux heures et demie, après quoi l'on se retire pour recommencer le lende-

main. Les Allemands, dans cette circonstance, savent mettre dans leur mastication une lenteur qui désoleroit l'impatience française.

Ce dernier trait explique comment on peut, en Allemagne, manger pendant aussi long-temps sans s'incommoder. Une mastication lente et raisonnée tourne non-seulement au profit de la digestion, mais fait que l'on mange beaucoup moins que l'on n'en a l'air. Il est prouvé qu'un homme qui avale sans mâcher, consomme plus d'alimens en un quart d'heure, que celui qui mâche avec lenteur et réflexion ne le fait dans une heure. Ainsi le dernier, en restant huit heures de suite à table, se trouvera en définitif avoir moins mangé que le premier qui n'y sera demeuré que deux heures.

On ne sauroit trop insister sur le degré d'importance d'une bonne mastication; et le proverbe qui dit que la première digestion se fait sous la dent, tout trivial qu'il est, n'en renferme pas moins une grande vérité. Les Allemands donnent, dans cette circonstance, une preuve de ce sens droit qui caractérise en général cette

bonne nation. Ils doivent à cette attention le bonheur de posséder d'excellens estomacs, de pouvoir manger de tout sans en être incommodés ; enfin de rester à table pendant toute une journée, sans que leur constitution en souffre. Ainsi que le remarque notre Observateur, cette lenteur désoleroit l'impatience française ; mais cette impatience, cette précipitation que nous portons jusques dans nos repas, est cause qu'il y a parmi nous si peu d'estomacs robustes Aussi les hommes vraiment dignes du nom de Gourmands, se rapprochent-ils beaucoup sur ce point de la méthode allemande. Ils mâchent long-temps et lentement ; c'est le moyen d'exprimer toute la quintessence des alimens, de les savourer dans toutes leurs parties, et de les assimiler à sa propre substance, par la facilité qu'on donne alors aux sucs gastriques de les dissoudre sans peine. Le plaisir et la santé trouvent donc également leur compte dans cette heureuse habitude, qu'il importe de faire contracter aux hommes dès leur enfance..

Ceux, au contraire (qu'on nous pardonne cette locution triviale, mais

expressive), qui ne font que tordre et avaler, se préparent une triste vieillesse, parce qu'ils détruisent en peu d'années leur estomac, tel bon qu'ils l'ayent reçu des mains de la Nature. Aussi, dans la force même de l'âge, toutes leurs digestions sont-elles laborieuses et pénibles; et pourroit-il en être autrement, puisque leurs alimens arrivent dans l'œsophage tels à peu près qu'ils étoient sur leur assiette, et sans qu'une division préalable et essentiellement nécessaire les ait élaborés de manière à les rendre propres à subir le travail de la digestion?

Enfin (pour nous servir des expressions de feu M. J. D. Duplanil, médecin très-éclairé, auquel nous devons la traduction de l'immortel ouvrage de G. Buchan, qu'il a enrichi d'un excellent commentaire), « ceux qui négligent la mastication » ne savent pas qu'elle augmente la » secrétion de la salive, qui est le » plus puissant des digestifs; ils ne » savent pas que quand on mâche » convenablement ses alimens, on » mange réellement moins sans en » être moins nourri, et que la mas-

» tication contribue singulièrement » à la conservation des dents. En » un mot, dit M. Tissot, les avan- » tages de la mastication, pour la » conservation de la santé, sont tels » qu'on ne peut assez les apprécier, » ni trop insister sur le tort général » que l'on a de les négliger ».

Cette conclusion nous servira à motiver l'étendue que nous avons cru devoir donner à ces réflexions ; elles sont d'une importance telle qu'on nous pardonnera d'avoir interrompu la suite de ces Anecdotes pour les offrir à nos lecteurs, et nous remercions l'Observateur de nous avoir fourni l'occasion de les faire.

Nous lui devons encore, sur la même contrée, l'observation suivante.

Le Français panivore.

Les Allemands, dit-il, mangent très-peu de pain ; aussi en met-on de très-petits morceaux sous les serviettes de chaque couvert. Un Français, en attendant le dîner, mangea un jour tout ce qu'il en trouva sur une table préparée pour douze con-

vives, avec la même facilité que M. de Suffren mangeoit un plat de petits pâtés en attendant la soupe.

Les Allemands ne sont pas le seul peuple de l'Europe qui mange très-peu de pain à ses repas ; les Anglais passent pour en manger moins encore ; et comme ils sont plus carnivores que les premiers, ils feroient bien d'en consommer davantage. Un tel régime est reconnu pour très-malsain, et pour être la source d'un grand nombre de maladies putrides. Le Français est le peuple de l'Europe qui consomme le plus de pain ; et il est notoire que c'est celui chez lequel il règne le moins de maladies ; avantage que plus d'un médecin éclairé attribue à l'heureuse habitude où nous sommes de mêler le pain à tous nos alimens.

Encore quelques Anecdotes puisées dans la même source.

Un homme doué, non-seulement d'un vaste appétit, mais d'un de ces Calcul d'un Gourmand.

estomacs profonds qui engloutiroit à lui seul tout un repas de noce, voyant qu'on dînoit en province partout à la même heure, est venu s'établir à Paris, où, comme chacun sait, on dîne à toute heure, selon les différens quartiers. Notre homme a si bien combiné ses journées, qu'il est très-mécontent lorsqu'il n'a dîné que deux fois chaque jour; et l'on assure qu'il va quelquefois jusqu'à quatre. Aussi fait-il mentir ce proverbe qui nous apprend qu'on ne dîne qu'une fois, et avec lequel on se console souvent des torts et des méprises de la Fortune.

En citant ce fait, qui, s'il faut en croire notre Observateur, est très-réel, nous sommes loin de prétendre proposer cet homme comme un modèle à suivre; car l'on conviendra qu'il mérite mieux le nom de goulu que celui de Gourmand. Un vrai Gourmand ne fait jamais qu'un dîner par jour; mais il le fait avec poids et mesure, avec réflexion, componction et volupté. Il lui seroit impossible de raisonner ainsi ses morceaux, s'il songeoit qu'un second, qu'un troisième dîner l'attend ailleurs; et en

supposant même que l'homme le plus robuste puisse résister long-temps à un semblable régime, ce que nous avons quelque peine à croire, la crainte de ne pas être rendu à temps, l'embarras de sortir sans impolitesse d'une maison dès qu'on a mangé, suffiroient pour troubler le plaisir et même la digestion. Ne dînons donc qu'une seule fois; mais dînons bien, et ne manquons point aux égards qu'on doit à tous les Amphitryons, en nous permettant d'en agir chez eux comme dans une auberge. C'est ce qu'un Gourmand, digne de ce nom, n'oubliera jamais, parce que la politesse est une vertu inséparable de la vraie Gourmandise.

Nous n'approuvons guère plus la conduite de feu M. l'abbé de Liongeac, qui (c'est toujours notre Observateur qui parle) a fait souvent le pari de manger trente-six douzaines de petits pâtés, et qui l'a toujours gagné, quoiqu'il fût d'une stature frêle et d'une apparence assez débile. Ces sortes de bravades ne tournent

La mine trompeuse.

point au profit de l'estomac ni même de la sensualité ; ce n'est pas là que réside la véritable gloire gourmande ; et il n'y a réellement ni honneur ni profit à compromettre ses facultés digestives par de semblables excès. Ménageons-les au contraire avec soin ; et souvenons-nous qu'un Gourmand qui n'a plus d'estomac, est un grenadier aux Invalides.

Singulière distraction.

Passe encore pour cet autre abbé (c'est toujours dans la même source que nous puisons), grand visiteur du Rocher de Cancale, parce qu'il aimoit par-dessus tout l'excellente marée. Il s'y donna, avec du saumon, une indigestion majeure (et en cela il eut tort ; car un Gourmand doit toujours éviter les indigestions, c'est même là un des grands secrets de la profession) ; et trois jours après, l'idée de ce poisson lui revenant pendant la messe, au lieu du *meâ culpâ* du Confiteor, il disoit en se frappant la poitrine : Ah ! le bon saumon ; ah ! le bon saumon, etc.

Le même Observateur dit que plus une viande est tendre, et plus on en peut manger, ce qui est une vérité bien reconnue; mais il ajoute, et ceci est plus neuf, qu'il faut trente-deux coups de mâchoire pour qu'un aliment solide soit assez bien trituré pour pouvoir être avalé sans inconvéniens; mais il en faut beaucoup moins pour les chairs délicates, telles que les viandes blanches, etc. Il en conclut qu'un Gourmand doit connoître tous ces calculs pour ne point perdre un temps précieux. Singulier calcul.

Il nous semble cependant que l'on ne peut pas poser ici de règles générales, et que ce calcul doit varier selon la force ou la foiblesse des individus, et surtout selon la qualité de leurs molaires et de leurs incisives. C'est donc à chacun à bien connoître l'état de sa denture, et à se régler sur cette connoissance pour la durée de la mastication. Un Gourmand doit avoir la conscience de sa mâchoire, comme un auteur celle de son talent.

La Poche arrosée.

L'Anecdote suivante, que nous empruntons encore à notre Observateur, servira peut-être de leçon à ces hommes indiscrets, pour ne pas dire pis, qui regardent comme leur propriété particulière tous les mets qui se trouvent à leur portée sur une table splendidement servie, et qui ne rougissent pas de dégarnir clandestinement les plats pour en faire leur butin.

L'un de ces voleurs domestiques avoit déjà distrait plusieurs morceaux au profit de sa poche doublée en fer-blanc, et consacrée à ces sortes de recèlemens, lorsque l'Amphitryon s'en aperçut. Comme cet homme étoit assis auprès de lui, il profita d'un moment où il avoit la tête tournée d'un autre côté, et où il laissoit voir l'orifice de ce garde-manger d'une espèce nouvelle, pour y verser une carafe pleine d'eau, en disant avec beaucoup de sang froid : Elle a bien assez mangé pour boire un coup.

Le Voleur puni.

Cette Anecdote nous en rappelle

une à peu près du même genre, arrivée dans une grande maison. Le maître-d'hôtel s'étoit aperçu qu'un valet étranger avoit soustrait du buffet une bouteille pleine, et l'avoit mise dans sa poche; il eut l'air de n'y pas faire attention; mais au moment où ce valet étoit derrière son maître, il passa auprès de lui, et d'un grand coup d'une assiette d'argent cassa la bouteille; le vin, en ruisselant de toutes parts, décèle le voleur, qui, outre la honte de voir son vol découvert, eut encore le chagrin de ne pouvoir en profiter.

Nous saisirons cette occasion pour dire que rien n'est d'un plus mauvais exemple, et ne prouve plus le manque d'éducation, que l'indiscrétion que commettent souvent à table des enfans et même des femmes, en demandant des cornets pour emporter certaines Friandises au dessert. Tout ce qui paroît sur la table est fait pour être mangé, sans doute; mais rien n'est destiné à l'approvisionnement des convives. La fortune des Amphitryons ne pourroit y suffire, si chacun s'arrogeoit ainsi, sous quelques prétextes, le droit de mettre au pil-

lage ce qui n'est destiné qu'à la consommation, et souvent même qu'à la montre.

Etonnement d'un jockey.

Un homme extrêmement vorace, quoique d'un physique aussi maigre et aussi débile en apparence que l'abbé aux trente-six douzaines de petits pâtés dont nous avons parlé plus haut, mangeoit avec tant d'avidité, que le jockey de son voisin, ne pouvant s'imaginer que l'estomac de cet homme engloutissoit tout ce qu'il voyoit disparoître de dessus son assiette, s'avisa de regarder sous la table pour voir ce que tant de victuailles étoient devenues. Notre ogre croyant que ce jockey avoit perdu quelque chose, lui demanda ce qu'il cherchoit; l'enfant répondit ingénuement la vérité, et cette naïveté fit pâmer de rire toute la compagnie aux dépens du glouton, bien éloigné, comme l'on voit, de pratiquer l'observation des vrais principes de la mastication.

Naïveté d'un jeune boucher.

Quelques curieux ont conservé dans

dans leur porte-feuille la lettre qu'un jeune garçon en apprentissage chez un boucher écrivoit à ses parens. Cette lettre, composée sans doute à plaisir, et dans laquelle la plupart des termes de l'argot des bouchers placés avec art, forment des équivoques fort singulières, est très-originale : nous sommes fâchés de n'avoir pu nous la procurer, ou de ne pouvoir nous en ressouvenir. Nous en avons retenu seulement la phrase par laquelle le jeune apprenti terminoit son épître : « Vous saurez donc, » mon très-cher père, que j'*assotis* » tous les jours, et mon bourgeois » m'a promis que si j'étois joli garçon, » il me feroit *écorcher* à Pâques ».

Autre.

Tout le monde connoît cette autre lettre qui accompagnoit un panier de gibier envoyé par un subalterne à son protecteur, et qui ne renfermoit que ces mots : « Vous recevrez ci-» inclus une bourriche contenant » six perdrix rouges, dont quatre » grises et deux bécasses ».

Autre Naïveté d'un traiteur.

Mais une autre lettre écrite à peu près dans le même sens, et dont l'Auteur de cet Ouvrage possède l'original, est celle d'un fameux traiteur de Toulouse, qu'un habitant du bas Languedoc avoit prié de lui faire passer une dinde aux truffes du Périgord. Le traiteur lui répondit par une espèce de dissertation, qui tendoit à prouver que les dindes de Toulouse sont plus grasses que celles du Périgord, et qu'en les farcissant de truffes, elles seroient au moins aussi bonnes, et il terminoit sa lettre par ces mots : « Et afin, monsieur, de » vous mettre à même de juger de la » bonté de nos dindes, je vous en» voie ci-joint un chapon, duquel » j'espère que vous serez satisfait ».

On ne finiroit pas, si l'on vouloit rapporter toutes les naïvetés de ce genre, auxquelles la simplicité et le manque de réflexion ont souvent plus

de part que la sottise. Nous aimons mieux terminer cette petite collection d'Anecdotes Gourmandes par quelques principes de savoir-vivre à table, tels qu'ils étoient adoptés autrefois dans le grand monde, où l'on attachoit trop souvent une importance extrême à des choses qui par elles-mêmes n'en avoient aucune. Ces principes sont extraits d'une conversation fort plaisante entre le célèbre abbé de Lille, et feu M. Cosson, professeur de seconde au collége Mazarin, qui avoit dîné à Versailles chez l'abbé de Radonvilliers; on la trouve entr'autres choses curieuses, dans les Notes du poëme de la Gastronomie, production originale et piquante, très-digne du grand succès qu'elle a obtenu, et dont la quatrième édition s'écoule avec rapidité.

Minuties importantes.

1°. Il n'est point du bon ton d'étendre sa serviette et de la passer par un coin dans la boutonnière de son habit. Il faut la laisser sur ses genoux, à peu près telle qu'on l'a trouvée sur son couvert.

Il nous semble cependant que l'ancien usage tenoit beaucoup plus de la propreté que celui-ci; qu'il ten-

doit à la conservation des habits, et qu'il dispensoit de cette attention continuelle qu'il faut avoir aujourd'hui en mangeant, pour éviter de recevoir des taches ou d'en faire ; attention qui même n'en préserve pas toujours. On a conservé cette vieille méthode dans la bourgeoisie, et nous pensons qu'on a bien fait.

2°. Il n'est plus permis de prendre d'une main sa fourchette, et de l'autre sa cuillère, pour manger sa soupe. On ne se sert que de ce dernier instrument.

La cuillère suffit sans doute pour manger un potage au riz, au vermicelle, une purée, etc. Mais lorsque ce potage est aux légumes, et que ces légumes, tels que les choux, les poireaux, les carottes, les panais, etc. sont d'une certaine longueur, il est fort incommode de ne pouvoir s'aider de sa fourchette. Il est vrai que ces soupes bourgeoises ne se servent guère dans les grandes maisons ; nous avons démontré (1) pour

(1) *Voyez* la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, article *du Potage*, page 29 de la seconde Edition.

quoi, et prouvé que c'étoit une grande jouissance dont les Amphitryons opulens s'étoient privés. Mais cette jouissance est presqu'incompatible avec un grand cuisinier. Aussi a-t-on vu des Gourmands qui, ne pouvant y renoncer, avoient chez eux une cuisinière *ad hoc*, et qui ne faisoit pas autre chose que le pot-au-feu.

3°. Lorsqu'on a mangé un œuf frais, il n'est pas permis d'en renvoyer la coquille entière; il faut la briser sur son assiette avant que d'en changer.

Nous avons eu beau réfléchir sur cette loi bizarre, il nous a été impossible d'en deviner le motif; il tient sans doute à quelques faits que nous ignorons. Au reste il n'y a nul inconvénient à s'y soumettre.

4°. Il faut demander du *bœuf*, et non pas du *bouilli*.

Nous approuvons ce précepte, parce qu'il tient à un choix sévère et rigoureux des termes, et qu'un Gourmand ne sauroit trop s'appliquer à parler purement et correctement sa langue, rien n'annonçant mieux une bonne éducation.

5°. Il n'est pas permis de demander de la volaille ; il faut en spécifier l'espèce, et demander de la poularde, du chapon, du poulet.

Cette loi nous semble encore très-raisonnable, parce qu'elle tient aux mêmes considérations que la précédente.

6°. Il est défendu de demander du Champagne, du Bordeaux, du Bourgogne, etc. ; il faut dire du vin de Champagne, du vin de Bordeaux, du vin de Bourgogne.

Voilà encore un précepte fort sage, et qui s'accorde très bien avec la délicatesse du langage. Mais ceux qui, comme M. d'Azincourt (homme aimable, excellent acteur, bon grammairien et savant Amphitryon), prétendent qu'il faut dire du vin *ordinaire*, au lieu du vin *d'ordinaire*, ne poussent-ils pas cette délicatesse trop loin, et ne donnent-ils pas même un autre sens à cette expression ? car on peut boire à l'ordinaire un vin qui n'est rien moins qu'ordinaire. Telle subtile que nous paroisse cette distinction, nous avons cru cependant devoir nous y confor-

mer dans la seconde Edition de notre seconde Année.

7°. Il n'est pas permis de verser son café dans la soucoupe, et tel brûlant qu'il soit, il faut le boire dans la tasse.

Ce précepte qui semble d'abord un peu singulier, paroît, lorsqu'on le médite, tenir à des considérations de Friandise et de propreté qui doivent lui mériter l'approbation des Gourmands. Il ne peut manquer aussi d'obtenir celle des Amphitryons dont il ménage les nappes et les meubles, soit qu'on prenne le café à table ou dans le salon.

Ces importantes vétilles, ainsi que M. l'abbé de Lille appelle lui-même ces divers usages, dont les gens du monde avoient fait des lois assez rigoureuses, étoient innombrables; « et ce qu'il y a de plus fâ-» cheux, ajoute-t-il, c'est que tout » l'esprit du monde ne suffisoit pas » pour les faire deviner ». Il avoue qu'il avoit été long-temps à se trouver très-ridicule dans le monde, où il ne savoit comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage. Une dame de ses amies

vint à son secours, en lui donnant la clef de ces graves futilités.

Nous aimons à croire, au reste, que les hommes éclairés de la bonne compagnie n'y attachoient pas au fond plus d'importance qu'elles n'en méritoient; mais elles servoient de prétexte aux autres pour tourner en ridicule les Hommes de Lettres; car dans tous les temps on a vu la sottise profiter avec une adresse dont elle seule est capable, des circonstances les plus minutieuses pour se venger d'une supériorité qu'elle ne sauroit ni pardonner ni souffrir.

DES ORTOLANS, DES COQS DE BRUYÈRES, DES PINTADES ET DES RALES DE GENÊT.

Nous nous sommes reprochés plus d'une fois de n'avoir point parlé des Ortolans dans notre Calendrier nutritif, et c'étoit, en effet, une grande faute. Un oiseau, dont le nom sert ordinairement à désigner le rôti réputé le plus exquis, devoit occuper une place distinguée dans l'Almanach des Gourmands; quoiqu'à tout consi-

dérer, ce petit gibier soit, comme beaucoup de gens célèbres, fort au-dessous de sa réputation, et en général bien plus vanté par ceux qui ne le connoissent que de nom, que par ceux qui en ont mangé. Mais ce n'en étoit pas moins une omission très-répréhensible de notre part; et nous allions nous occuper du soin de la réparer dans ce troisième Volume, lorsque nous avons reçu une Lettre qui nous a éclairés sur d'autres torts, en nous reprochant de n'avoir rien dit des Pintades, des Coqs de bruyères, et des Râles de genêt.

Cette lettre, écrite et signée par un jeune élève de l'école secondaire de M. le Roux, rue de Picpus, et dans laquelle l'auteur se jette à nos genoux en faveur de ces trois oiseaux qui sont, dit-il, sortis de leurs tombeaux, et venus les larmes aux yeux le prier de les recommander à notre souvenir, renferme des choses fort gaies, et qui prouvent que cet écolier a de grandes dispositions pour devenir un jour un illustre Gourmand. Nous l'engageons à y persévérer, et nous le remercions de nous avoir avertis d'un oubli que nous allons

réparer, en parlant dans un même article de ces quatre espèces de gibier.

L'Ortolan est un oiseau de passage originaire des contrées méridionales de l'Europe, où l'on en trouve toute l'année, mais qui est dans l'usage de quitter ces pays au printemps pour entreprendre souvent d'assez grands voyages, car on en trouve jusqu'en Suède. Il ne faut pas croire cependant, observe le judicieux M. Valmont de Bomare, de qui nous empruntons une partie de ces détails, que les Ortolans s'arrêtent indifféremment dans tous les pays intermédiaires du midi au nord; ils nichent en Lorraine, en Bourgogne, dans les provinces méridionales de France et même en Allemagne. Ils font deux pontes par an, arrivent à peu près avec les Cailles dans les pays où ils se fixent, et ils en partent vers le mois de septembre. On les prend, lors de leur passage, aux gluaux et à la nappe; ils ont alors fort peu de graisse; mais au moyen du millet dont on les nourrit dans un endroit couvert et privé de lumière, ils en acquièrent beaucoup et en fort peu de temps. C'est un mets très-recherché, et selon bien des gens

le gibier par excellence. Quand cet oiseau est jeune et cuit à propos, sa chair est légère et tendre : on convient cependant qu'elle a plus de délicatesse que de saveur, et qu'elle est trop rassasiante pour qu'on puisse en manger beaucoup ; sa graisse quoiqu'émolliente, résolutive et adoucissante, ne convient pas à tous les estomacs. Ceux dont ce viscère redoute les substances grasses, feront en général très-bien de s'en abstenir.

Il importe peu aux Gourmands de savoir que l'Ortolan a un chant assez agréable, et que dans les pays où il est indigène, on le nourrit en cage par rapport à son ramage ; ils aimeront bien mieux apprendre que c'est un des oiseaux qui se cuit le plus promptement. On pourroit facilement l'enfermer dans des coquilles d'œuf de poule bien lutées, et le faire cuire dans l'eau ou sous la cendre ; mais on les préfère à la broche, parce que c'est à Paris un rôti d'un très-grand prix.

Il suffit donc de les barder, de les arroser en cuisant avec un peu de lard fondu, et de les manger avec un jus d'orange.

On apprête aussi les Ortolans

comme les Cailles (1); mais c'est un oiseau trop rare à Paris pour l'y servir autrement qu'à la broche. On a trouvé le moyen d'ajouter encore à la splendeur de ce rôti, en lui donnant une belle couleur d'or; mais c'est un des grands secrets de la haute cuisine, et qu'il y auroit peut-être de l'indiscrétion à révéler ici; nous le réservons pour nos amis les plus intimes.

Passons maintenant aux Coqs de bruyères.

Cet oiseau, connu des naturalistes sous le nom de grand et de petit tétras, ne se trouve que dans les pays froids; il est très-sauvage, et il habite les grandes forêts du Nord. Celui qu'on nous envoie de l'Alsace, de la Lorraine, et principalement des Vosges, est de la grosseur d'un paon; et la petite espèce, de celle d'un faisan. La chair de cet oiseau est très-noire; elle a un fumet très-fort, et passe pour être exquise. Cependant son goût varie selon les substances dont l'oiseau s'est

(1) *Voyez* les différentes manières d'accommoder les Cailles, que nous avons indiquées page 114 de notre première Année, troisième Edition.

nourri. Les baies de genièvre lui en donnent un désagréable; et les sommités de picéa (espèce de sapin) lui communiquent une odeur de résine si forte, qu'il suffit même de manier cet oiseau pour que les mains la contractent. Tout cela fait voir que la bonté des Coqs de bruyères gît plutôt dans l'opinion que dans la réalité; et qu'à tout prendre c'est un gibier dont le principal mérite est d'être rare et de venir de loin.

Les Coqs de bruyères s'apprêtent comme les faisans; mais on ne les sert ordinairement qu'à la broche et piqués de lard sur toutes les parties de leur corps.

Les Pintades, dont le nom rappelle l'intéressante Clarisse Harlowe, qui, comme l'on sait, prenoit un grand plaisir à nourrir et à soigner ces animaux, sont originaires d'Afrique; elles étoient connues des Romains. Depuis une cinquantaine d'années elles se sont fort multipliées en France; mais leur naturel vif et querelleur les rend assez insociables, et les fait en général regarder par les autres volatiles comme le fléau des basse-cours.

La Pintade ressemble assez, pour la figure et la grosseur, à nos poules domestiques; elle est susceptible de se charger d'une assez grande abondance de graisse; sa chair est blanche, délicate et d'un goût fin. Les Pintadeaux domestiques passent pour être un très-bon manger; mais les connoisseurs préfèrent la chair des Pintadeaux sauvages, qu'on dit être en effet exquis; mais à tout prendre, nous croyons que Pintadeaux ou Pintades sont très-inférieurs à une bonne poularde du Mans.

Les Pintadeaux se servent à la broche piqués ou bardés. Les Pintades, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, peuvent également se manger rôties. Une Pintade en daube est un plat très-distingué. En général, on peut appliquer à cet oiseau les différentes préparations des poulardes.

Le Râle de genêt arrive avec les cailles au mois de mai, et part avec elles en septembre. On a cru qu'il étoit leur conducteur; c'est ce qui l'a fait nommer, dans quelques pays, le roi des cailles. Il se nourrit de différens grains, et principalement de semences de genêt, dont il a tiré son

surnom. Il passe pour un excellent gibier, et, s'il faut en croire plusieurs Gourmands, il y a même dans son goût quelque chose de plus délicat et de plus agréable que dans celui de la perdrix. C'est, sans doute, pour cela que plusieurs naturalistes ont regardé ce Râle comme une espèce de perdrix champêtre, *Perdix rusticula*.

Il y a aussi un Râle d'eau, qui est également un oiseau voyageur; mais qui n'habite que les marais. Sa chair est beaucoup moins estimée que celle du Râle de genêt.

Ces deux espèces de Râles s'apprêtent comme les canards; mais quoiqu'on puisse, par conséquent, en faire plusieurs sortes d'entrées, le Râle de genêt se sert plus souvent à la broche que de toute autre manière.

DES ALOYAUX AU SUIF.

De tous les rôtis que nous offre la boucherie, la première pièce de l'Aloyau est celui dont, en général, les Gourmands font le plus de cas à Paris. C'est, à coup sûr, le plus succulent, le plus nutritif, et celui

qui renferme le plus de ces principes conservateurs de la vigueur et de la santé, que l'on chercheroit en vain dans ces rôtis de petits pieds dont il faut réunir plusieurs individus pour former une bouchée raisonnable.

Mais le choix des Aloyaux n'est point indifférent; et quoique les bœufs qui arrivent pour la consommation de la capitale, soient la plupart d'une vaste corpulence, tous ne fournissent pas, à beaucoup près, des Aloyaux de même qualité.

Il faut préférer ceux qui viennent d'une grande distance, parce que leur graisse s'est mieux amalgamée, identifiée même avec leur chair, qui en a reçu des qualités, que cette marche longue et continuelle étoit seule capable de lui communiquer.

Cette heureuse incorporation se reconnoît à des veines blanches que forme cette graisse, et qui font que la chair paroît en quelque sorte marbrée. Lorsque certaines parties du bœuf vous offrent cette marbrure qui réjouit l'œil de tout Gourmand connoisseur en boucherie, vous pouvez être sûr que ce bœuf sera délicieux. Mais ce n'est guère que depuis la

Saint-Martin jusqu'au Carême que l'on jouit de cet avantage ; il est bien rare que les bœufs qui arrivent plus tard le possèdent. Aussi ce temps est-il appelé à juste titre le temps du charnage.

C'est donc principalement alors que les Aloyaux sont dans toute leur bonté.

On les accommode de différentes manières, à la braise, aux cardes, farcis, en ballon, roulés, etc. ; cependant il est reconnu qu'un Aloyau n'est jamais meilleur qu'à la broche, et cuit à l'anglaise, c'est-à-dire, saignant.

Mais la chose la plus précieuse d'un Aloyau, tel que nous avons dit qu'on devoit le choisir, étant son jus, il falloit trouver un moyen sûr de le lui conserver, de le concentrer en quelque sorte dans la chair, jusqu'au moment où l'on met ce rôti sur la table, et où on l'y découpe.

Ce moyen, c'est de les faire cuire en partie dans du suif.

A ce nom, nous voyons les petits-maîtres hausser les épaules, ou sourire dédaigneusement, et les femmes à la mode se récrier et fermer le livre.

Cette répugnance ne nous surprend point; mais qu'ils nous permettent d'achever, et ils verront que rien n'est au contraire plus appétissant qu'un semblable rôti.

Lorsqu'on a choisi l'Aloyau d'après les principes que nous venons d'établir, on le porte chez un fondeur de suif en branche; et lorsque le suif est prêt à bouillir, on le descend avec une corde dans la chaudière, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. On le fait ensuite égoutter, puis on le porte dans un lieu assez frais pour que le suif, saisi par le froid, forme une enveloppe, et en quelque sorte une croûte autour de l'Aloyau. Lorsqu'on veut le faire rôtir, on le met à la broche devant un feu très-clair, alors tout le suif en découle, et l'on se garde bien de l'arroser avec. Mais ce suif, en s'emparant des pores de l'Aloyau, a empêché le jus d'en sortir, en sorte que, lorsqu'il est cuit (toujours saignant), qu'on le sert sur la table, et qu'on l'y découpe en tranches fort minces, il rend une telle abondance de jus, que c'est une véritable inondation.

Nous invitons les Gourmands du premier ordre à faire usage de cette recette ; ils conviendront, après l'avoir éprouvée, qu'ils n'ont jamais mangé d'Aloyaux plus succulens et même plus tendres que ceux au suif, et ils ne voudront plus en manger préparés d'une autre manière.

DU POTAGE A LA JAMBE DE BOIS.

Dans l'énumération que nous avons faite de divers Potages, dans la seconde édition de notre seconde Année, nous avons cité celui-ci, et ce nom a excité la curiosité de beaucoup de personnes qui nous ont priés d'en donner la recette. Cependant ce Potage étoit très-connu, et même assez en vogue autrefois, et il se trouve dans plusieurs anciens dispensaires. Mais tant de découvertes nouvelles ont paru depuis sur l'horizon de la cuisine, qu'il n'est point surprenant qu'on l'ait oublié. Il tient d'ailleurs à l'ancienne école ; et les cuisiniers actuels, qui ont simplifié l'art, en rendant la cuisine meilleure et plus saine, ne sont pas disposés à remettre en honneur de semblables

préparations. Cependant, comme ce Potage est un très-bon restaurant, et qu'il est possible que quelque amateur soit bien aise de le faire exécuter chez lui, nous allons en reproduire ici la recette.

On prend un jarret de bœuf dont on coupe les deux bouts, en laissant le gros os d'un pied de longueur. On l'empotte dans une marmite avec de bon bouillon, un morceau de tranche de bœuf et une casserole d'eau froide. Lorsque cette marmite est écumée, on l'assaisonne avec du sel et des clous de girofle; on y met deux ou trois douzaines de carottes, une douzaine d'oignons, deux douzaines de pieds de céleri, douze navets et une mignonette, une poule et deux vieilles perdrix. Observez qu'il faut mettre votre marmite au feu de bon matin, et la faire aller très-doucement, afin que votre bouillon se fasse plus aisément, et soit meilleur.

Prenez ensuite un morceau de rouelle de veau d'environ deux livres; faites-le suer dans une casserole, et mouillez-le avec votre bouillon. Lorsqu'il sera bien dégraissé, vous y ajoutèrez une douzaine de

pieds de céleri. Vous mettrez le tout dans votre marmite environ une heure avant de servir.

Le bouillon étant assez fait et de bon goût, vous prenez du pain à potage bien chapelé, vous en levez les croûtes, et les mettez dans une casserole ; vous les mouillez avec votre bouillon bien dégraissé, et les faites mitonner. Lorsqu'elles le sont assez, vous les dressez dans votre plat à soupe, et vous les garnissez de toutes les sortes de légumes qui sont dans votre empotage. Vous mettez ensuite l'os de votre jarret sur votre Potage, vous achevez de le mouiller, et vous le servez très-chaudement.

Il est facile de voir que c'est ce jarret de bœuf dressé en grande pompe sur cette soupe, qui l'a fait appeler un Potage à la Jambe de bois ; et ce n'est pas la première fois qu'on donne à divers ragoûts des dénominations singulières, mais qui toutes ont une origine qu'il seroit souvent intéressant d'approfondir. C'est un soin que nous laissons à celui qui voudra écrire l'Histoire de la cuisine française, ouvrage qui, s'il étoit bien traité dans toutes ses parties, ne pourroit man-

quer d'être très-curieux ; mais, pour qu'il fût tel, il faudroit qu'un cuisinier habile se chargeât d'écrire tout ce qui tient à la pratique, tandis qu'un savant Gourmand en rédigeroit la partie historique et théorique.

Pour en revenir au Potage à la Jambe de bois, nous doutons qu'il doive sa bonté au jarret de bœuf, ainsi qu'il lui doit son nom. Mais cette réunion de poules, de perdrix, de tranches de bœuf, de rouelles de veau et de tant de légumes, ne peut que produire un excellent consommé tout à la fois sain, nutritif, agréable, et comme nous l'avons dit plus haut, singulièrement restaurant, et même aphrodisiaque.

CORRESPONDANCE GOURMANDE.

L'*Almanach des Gourmands* nous a procuré un si grand nombre de Lettres, que la moitié seule suffiroit pour remplir un volume. Quoique la plupart de ces lettres renferment des choses utiles ou agréables, et dont un Gourmand pourroit faire son profit, elles n'intéressent pourtant pas assez généralement le public pour nous autoriser à les imprimer; et tel sévère que fût le choix que nous en pourrions faire, nous sentons bien que ce choix même ne seroit pas à l'abri de la critique d'une grande partie de nos lecteurs.

Ce seroit cependant à regret que nous ferions l'entier sacrifice de cette Correspondance. Ces lettres n'ont point été composées à plaisir par un seul auteur; elles ont été écrites par

diverses personnes. Et quoique la plupart ne soient que pseudonymes; il est facile de voir que ces personnes sont en général très-Gourmandes, et bien remplies de leur sujet. Les unes sont plaisantes, les autres graves; et parmi ces dernières il en est qui renferment des idées dont nous aurions profité avec empressement dans ce Volume, si elles nous fussent parvenues plutôt, mais dont nous tirerons peut-être parti dans les Années suivantes, après les avoir bien méditées.

Afin de ne point priver tout à fait nos lecteurs de ce que cette Correspondance gourmande renferme d'agréable ou d'utile, nous prenons le parti d'en publier quelques fragmens; et pour sonder le goût du public, nous nous bornerons à extraire de deux de ces lettres seulement quelques passages qui prouveront qu'elles n'étoient pas faites pour demeurer dans l'obscurité. Nous aurons soin surtout d'en retrancher les éloges qui nous sont adressés, pour peu qu'ils nous paroissent donnés sérieusement; car quant à ceux qui ne sont qu'un ingénieux persiflage, il nous semble qu'il

y a de notre part plus d'humilité que d'amour-propre à les imprimer textuellement.

EXTRAIT *d'une* LETTRE, *datée du mois de décembre* 1804, *et signée* SOLIÉ.

Il n'est pas permis, Monsieur, à tout le monde d'être savant; et Dieu fit les savans comme vous, pour venir au secours des ignorans comme nous. J'ai l'honneur d'être Gourmand, mais malheureusement ma femme ne l'est pas, et plus malheureusement encore, c'est elle qui commande le dîner. J'ai voulu réclamer contre cet abus, mais ma femme est maîtresse au logis. Certain Conte de Voltaire m'a si bien converti sur *ce qui plaît aux dames*, que je n'en ai point appelé.

Ma femme toutefois ne demanderoit pas mieux que de me donner un bon dîner; car elle m'aime au fond, et n'est pas mal avenante. Mais il lui manque ce qu'il faut pour le commander, c'est-à-dire, une bonne nomenclature bien complète de tout ce qu'on peut servir sur table depuis les

potages jusqu'au dessert exclusivement. Son cuisinier, bon exécuteur, n'a pas le génie inventif, ou plutôt sa routine ou sa paresse le renferment dans un cercle étroit que ma femme ne sait pas lui faire franchir. Tous les matins je suis patiemment témoin du plus triste dialogue dans lequel l'un n'offrant rien, et l'autre ne demandant rien, on conclut constamment pour les côtelettes et la fricassée de poulets.

Pour remédier à cette monotonie, ou plutôt à cette mauvaise volonté de l'un et à l'ignorance de l'autre, j'ai été chez plusieurs restaurateurs, et j'ai assez habilement escamoté sept ou huit de leurs feuilles, mais eux-mêmes sont presqu'aussi monotones que mon cuisinier (1); et j'ai vu que mon escroquerie ne m'avoit

(1) Il paroit que M. Solié n'a pas trouvé le moyen de se procurer la feuille de M. Véry, qui n'est rien moins que monotone ou incomplète, puisqu'elle renferme cent vingt-sept mets différens, sans compter les hors-d'œuvres et les plats de dessert. Assurément dans ce nombre il y a de quoi choisir, et de quoi faire varier pendant long-temps le menu à son cuisinier.

fourni qu'une liste niaise, et si horriblement incomplète, que je n'en pouvois tirer presqu'aucun parti.

Vous me rendriez donc, Monsieur, le plus grand service, ainsi qu'à beaucoup de ménages, qui j'en suis sûr ressemblent au mien, si vous daigniez vous donner la peine d'établir dans votre plus prochain Almanach une Nomenclature bien faite, bien méthodique, et surtout bien complète de tous les mets qu'une bonne maîtresse de maison peut demander à son cuisinier, et qu'on peut servir sur table depuis les soupes jusqu'aux entremets (1). Cet ouvrage manque entièrement à la science et aux amateurs.....

---

(1) Une Nomenclature telle que l'auteur de cette lettre la demande, rempliroit plusieurs volumes, et seroit encore insuffisante. Celle qu'il voudroit que nous donnassions dans notre Almanach, existe depuis long-temps. Qu'il ouvre les Ouvrages les plus estimés qui ont paru depuis cinquante ou soixante ans sur la cuisine, tels que le Cuisinier instruit, le Cuisinier moderne, la Cuisinière bourgeoise, le Cuisinier gascon, le Dictionnaire de cuisine, le Maître d'Hôtel cuisinier, les Dons de Comus, la Cuisine et la Pâtisserie de

Il seroit possible d'étendre cette idée plus loin ; et de même qu'en botanique l'immense nomenclature se range suivant les différens systèmes, il seroit possible de classer la nomenclature de la cuisine par genres, classes, espèces ; et un bon système bien fait à cet égard seroit éternel, parce que chaque découverte nouvelle viendroit naturellement se ranger à sa classe et à son genre (1).

---

santé, etc. etc., il y trouvera un si grand nombre de recettes, qu'il ne sera plus embarrassé à l'avenir pour commander son dîner.

(1) Cette idée paroît au premier aperçu grande et lumineuse, et son développement semble devoir fournir un Ouvrage neuf, et réellement intéressant sur le grand art de la cuisine. Mais lorsqu'on l'examine avec plus d'attention, on ne tarde pas à voir que son exécution offre les plus grandes difficultés. Ce seroit même à bien des égards la chose impossible. La botanique avec laquelle l'Auteur voudroit établir un parallèle est une science certaine, où tout gît en faits et en observations. Il n'en est pas de même de la cuisine, où presque tout se rattache aux caprices du goût et à l'imagination de l'artiste, et qui offre une foule de nuances fugitives. Au reste nous méditerons sur ce texte plus à loisir.

Vous réfléchirez, Monsieur, à cette dernière idée, qui véritablement honoreroit notre siècle et son Auteur; mais soit que vous l'adoptiez ou non, donnez-nous toujours la Nomenclature que je sollicite (1), et croyez à la reconnoissance de tous les Gourmands dont les femmes ne savent pas commander le dîner, etc. etc. etc.

Signé SOLIÉ.

Nous remercions M. Solié de la bonne opinion qu'il veut bien avoir

---

(1) Encore une fois cette Nomenclature existe, disséminée, il est vrai, dans un grand nombre d'ouvrages, mais cependant moins étendue qu'on ne le croit, parce que beaucoup de ces ouvrages se sont mutuellement copiés. Ce qui seroit peut-être utile, ce seroit de faire un choix parmi cette multitude de recettes, et de réunir dans un seul traité les meilleures, les plus simples, et celles dont l'exécution seroit journellement praticable dans une bonne cuisine bourgeoise. Mais une telle compilation est plutôt l'ouvrage d'un cuisinier que d'un écrivain; ou, pour mieux dire, elle devroit être celui d'un Gourmand éprouvé du côté du goût, mais qui d'un autre côté ne seroit point étranger à tout ce qui tient à l'économie domestique et à la pratique de l'art.

de nous ; et nous croyons avoir répondu, dans les Notes que l'on vient de lire, à tous les articles de sa lettre qui nous ont paru susceptibles de discussion.

EXTRAIT *d'une autre*. LETTRE PSEUDONYME *écrite en avril* 1804.

Le hasard m'a fait naître au fond d'une province, dans une ville très-petite, fort laide et placée sur le sommet d'une montagne aride. J'y coule néanmoins des jours heureux ; et vous n'en serez pas surpris, Monsieur, en apprenant que nous y avons de l'excellent veau, du mouton délicieux, du gibier parfait et de la marée en abondance. Il est vrai que le bœuf s'y élève rarement au-dessus du médiocre, et que la volaille y laisse beaucoup à désirer. Mais les prônes de notre digne curé m'ont bien convaincu que l'homme n'est point ici-bas pour toutes ses aises avoir. D'ailleurs, ces privations sont rachetées par les avantages solides que je dois à mon titre bien reconnu du Gourmand le plus renommé de toute la contrée, et sans la présence duquel

personne ne s'aviscroit de donner un repas.

Nos murs ont l'avantage de posséder un des trois cents législateurs. Ce digne fonctionnaire, occupé sans cesse du bonheur de ses concitoyens, a, pour preuve de son zèle, rapporté de Paris douze exemplaires de l'*Almanach des Gourmands;* le titre seul est capable de surmonter la répugnance qu'on pourroit avoir pour la lecture J'ai donc dévoré cet ouvrage. On assure que notre mémoire s'éteint si elle n'est pas exercée; n'en croyez rien, Monsieur, car la mienne, dans un repos parfait, depuis ma sortie de l'école (il y a bien quarante années), a retenu mot pour mot vos sages principes. Ma tête une fois meublée de la sorte, je n'ai pas tardé long-temps à me sentir animé d'un violent désir de suivre l'Itinéraire nutritif, que certes les gens sensés trouveront d'un tout autre intérêt, et sujet à moins d'inconvéniens que le tour du monde.

Quels obstacles ne surmonte pas une grande passion! Sourd aux prières de mes amis, j'ai vu sans émotion les alarmes de ma famille; et je se-

rois parti sur-le-champ ; si un pique-nique, dont j'ai l'honneur de surveiller l'ordonnance, et qui a lieu dans notre ville tous les ans à la mi-carême, ne m'eût forcé de différer mon voyage de quelques jours.....

Enfin, me voilà en route, et en dépit de l'opinion où l'on est qu'un homme qui quitte pour la première fois ses pénates, reporte souvent ses regards sur le clocher de sa paroisse, les miens ne se sont fixés que sur la cheminée de ma cuisine.....

Je vous fais grâce des détails du voyage ; me voilà débarqué à Paris ; et sans avoir même jeté un coup-d'œil sur le Musée, j'entreprends la Promenade d'un Gourmand dans les divers quartiers de la capitale (1)....

Souvenez-vous, Monsieur, que si j'ai quitté mon pays pour m'instruire, pour recommencer, en quelque sorte, mes études, c'est vous qui en êtes l'unique cause. Puis-je donc, sans former des plaintes

---

(1) *Voyez* la page 173 de l'*Almanach des Gourmands*, première Année, troisième Edition.

amères, avoir été par vous induit dans deux erreurs funestes, qui m'ont fait faire deux mauvais dîners? ce qui, comme bien savez, est le plus grand malheur qui puisse arriver à un Gourmand.

Entendez un récit fidèle de ma mésaventure, et prononcez vous même votre arrêt.

L'ancien cuisinier d'un ministre, maréchal de France, et qui tenoit l'une des meilleures tables d'autrefois, a excité mes désirs. Instruit par une longue expérience, que le moyen de porter l'appétit à son plus haut degré de perfection, est de faire succéder à l'exercice un assez long repos de corps et d'esprit, j'ai parcouru tous les quais, et je suis venu ensuite m'asseoir, pendant trois quarts-d'heure, dans les tribunes publiques du corps législatif.

Aucuns préliminaires ne furent couronnés d'autant de succès; je cours plein d'impatience à la recherche du restaurateur, jadis cuisinier si célèbre. Mais, ô douleur! je monte, descends, remonte les rues Saint-Dominique et de Bourgogne, sans découvrir la moindre trace du nom

tant souhaité de Donzelle (1). Mourant de faim, rendu de fatigue et de très-mauvaise humeur, je me jette dans un cabaret borgne. La chambre à manger occupe un côté de la rue, et la cuisine l'autre; c'est assez vous en dire.....

Il n'a pas fallu moins de trois dîners chez Robert, pour me consoler un peu de ce premier revers. J'ai cherché de nouveau les aventures stomachiques; l'éloge de M. Perrier m'a conduit dans la rue Montorgueil. Chemin faisant, je repaissois mon imagination d'images agréables, et déjà l'eau me venoit à la bouche en pensant aux pâtisseries sortant du four, aux macaronis à la minute, etc. Mais, hélas! à mon entrée dans l'établissement unique, un garçon maussade m'a dit qu'il n'existoit pas de

(1) Sans doute que le long exercice qu'avoit fait M. Pansart auparavant, lui avoit troublé la vue; car, quoique la boutique de M. Donzelle ne soit pas très-apparente, son nom est très-distinctement écrit sur son tableau. Cette boutique est à gauche en remontant, dans la rue de Bourgogne, entre la rue de Grenelle et celle de Varenne.

restaurant dans cette maison (1). Le barbare a refusé de lire la page 214 (2) propre à le confondre, et m'a renvoyé chez un voisin, sur le compte duquel je ne m'exprime pas, d'après les égards que les vrais Gourmands ont pour tout homme qui touche une casserole.

Recevez, Monsieur, etc.

Signé *Martin* PANSART.

Cette Lettre prouve que l'envie n'existe pas moins contre les profes-

---

(1) Ceci est pour nous un nouveau sujet d'étonnement. Il faut que le garçon auquel M. Pansart s'est adressé, ait voulu nuire à son maître par cette réponse, ou que notre Gourmand voyageur ait demandé purement et simplement à dîner, sans annoncer qu'il ne venoit que pour manger de la Pâtisserie, seul objet du restaurant qu'avoit alors essayé d'établir M. Perrier, mais qui maintenant n'existe plus.

(2) De la troisième édition de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*. Voyez aussi l'article de la Pâtisserie et des Pâtissiers dans la seconde Année, page 167 de la seconde Edition. On y entre dans de nouveaux détails sur cet établissement.

sions gourmandes (vulgairement appelées à Paris les états de bouche), que dans les autres conditions de la vie humaine. Assurément les voisins de M. Donzelle, auxquels M. Pansart s'est, sans doute, adressé dans sa recherche, ne pouvoient ignorer son existence, puisqu'il occupe depuis fort long-temps le même domicile. Rien ne leur étoit donc plus facile que d'indiquer sa demeure; et c'est ce qu'on fait en général à Paris, avec autant de politesse que d'empressement, lorsque des motifs particuliers, et toujours bien peu honorables n'engagent pas au silence.

Quant à nous, à qui ces deux courses infructueuses ont procuré la Lettre qu'on vient de lire, nous ne pouvons partager la douleur de M. Pansart, qui, sans cet accident, n'auroit point songé, sans doute, à nous écrire; et nous espérons que nos lecteurs penseront de même.

Nous nous étions proposé, comme nous l'avons dit plus haut, de ne faire connoître au public que les deux Lettres qu'on vient de lire; mais celle que nous venons de recevoir nous a fait

fait changer d'avis, et nous pensons qu'on nous saura d'autant plus de gré de la publier, qu'elle renferme sur la Gourmandise allemande des détails que l'on chercheroit vainement ailleurs.

LETTRE *écrite de* LIPSTADT, *le 4 février* 1805.

Je vous avoue, Monsieur, que depuis que l'on a traduit votre Almanach en allemand (1), notre nation à fait de grand progrès dans la Gastronomie. Déjà nous voyons s'établir des marchands de comestibles et des restaurateurs dans nos grandes villes, et sans votre Ouvrage, nous aurions méconnu long-temps encore les plus douces sensations de la vie.

Vous n'ignorez pas, Monsieur, que le service de la table est chez nous très-monotone. On y connoît

(1) Cette traduction a paru à Hambourg en 1804. Elle a été faite sur la première Edition de notre première Année, et le traducteur y a inséré plusieurs morceaux de lui, surtout beaucoup de vers; elle porte le titre d'Almanach des Lèches-Gueules (*Leckermauler*).

peu la diversité des mets, et l'on ne se doute pas qu'en se procurant des productions lointaines on pourroit aisément décupler ses jouissances. Les environs de Lintz dans la Haute-Autriche produisent soixante-six espèces de poissons différens, sans compter le Haussen qu'on regarde comme l'empereur des poissons du Danube, et qui vraiment est exquis. Un ichthyophage gourmand ne pourroit dans aucun pays de l'univers trouver une variété aussi prodigieuse. Quel malheur que le canal du Danube au Rhin, si souvent projeté, ne soit pas encore exécuté! Vingt poissons inconnus jusqu'alors à Paris, parcroient tout à coup et magnifiquement vos tables les plus somptueuses; tandis qu'ici on les voit à peine admis sur les plus modestes. Tant il est vrai que nul n'est prophète en son pays!!

La grosseur de nos écrevisses approche de celle de vos homards. La Bohême renferme également tout ce qu'il y a de meilleur en gibier, et les bords du golfe de Venise n'abondent pas moins en excellente marée que ceux de la mer Baltique. Eh bien!! Monsieur, jusqu'à ce jour, tout étoit

consommé dans le pays où il avoit pris naissance ; mais depuis que la lumière gourmande est venue éclairer la Germanie, les diligences sont chargées de gélinotes, de coqs de bruyères, de faisans et d'outardes. Les paniers de truites, de Ferrats, de Haussen, de Rothing, de Loto, de Kammfich, d'Ech, etc. etc. accablent de leur poids nos voitures publiques. Déjà les caves commencent à se meubler de productions exotiques. Je réunis dans la mienne des vins de France, de Hongrie et d'Allemagne. Il est malheureux sans doute de ne pouvoir se procurer de cette excellente liqueur de madame Chassevent, dont le secret est perdu comme celui du feu grégeois, et nous sommes obligés de nous contenter de celles de notre propre pays, c'est-à-dire de Trieste. A mon dernier voyage à Paris, je voulus en boire, mais je dois vous prévenir, Monsieur, qu'on ne connoît dans le commerce que celles de troisième qualité, et que vous ne pouvez par conséquent avoir qu'une idée très-imparfaite de ces liqueurs. Il en est de même de notre vin de Tokay, dont le vignoble ne com-

prend pas dix arpens, et dont on boit du vin dans le monde entier, comme on y montre partout des fragmens de la sainte épine.

Ne croyez donc pas, Monsieur, que la Nature ait été ingrate pour les enfans de Comus dans la Germanie; mais vous connoissez l'habitude, elle est divinisée chez nous plus qu'en aucun lieu du monde. Sans les emigrés, sans les armées françaises, sans votre Almanach enfin, on en seroit encore aux tampf-nufdels, dans bien des endroits de l'Allemagne. Ces *nufdels* (1), que vous avez adoptées pour en faire des espèces de vol-au-vents, qu'on remplit de ris de veau, et qu'on garnit de champignons, truffes, queues d'écrevisses, etc. se servoient au naturel et sans assaisonnement. Il est malheureux sans doute que les artistes ne connoissent pas toutes les variétés de ces nufdels,

(1) Ce sont les pâtes connues à Paris sous le nom de Nouilles, espèce de vermicelle extrêmement délié, dont on garnit en effet quelquefois des vol-au-vents, et qui plus souvent encore se servent sous une volaille bouillie, avec une sauce à la poulette et sans autre garniture.

car il y en a de grillées, de rôties, d'étouffées, de coupées, de roulées, de soufflées, et même de figurées en écrevisses.

Ces dernières me rappellent qu'un Français qui aimoit beaucoup ce crustacée, en demanda dans une de nos auberges, avec l'intention de bien s'en régaler. On lui montra un vase qui en auroit bien contenu deux cents, pour savoir si cela suffisoit; sur sa réponse affirmative, l'hôtesse fut préparer à la cuisine ses krebsnudels, et une heure après notre voyageur vit apporter un énorme plat de pâtes qui nageoient dans une sauce au lait. Comme il étoit vraiment Gourmand, il fut au désespoir. Un goulu au contraire se seroit réjoui de la méprise, car avec un pareil plat, il auroit pu se dispenser de la mastication.

Je pense, Monsieur, qu'il faut adopter les usages et les mets des peuples chez lesquels on se trouve, car les uns et les autres sont également difficiles à réformer. Combien, par exemple, malgré le progrès des lumières, faudra-t-il de temps aux Westphaliens, pour les déshabituer

de manger le jambon cru, avec de la gelée de groseille (1)! Au dessert le beurre frais reste sur la table, et pour la symétrie on place de l'autre côté un pot de sain-doux qui est souvent préféré aux confitures les plus délicates.

Lors de l'invasion des Prussiens à Verdun en 1792, les boutiques des parfumeurs furent dévalisées par les soldats de Frédéric-Guillaume, qui vantoient le beurre et le sain-doux de France, en disant qu'il avoit tantôt l'odeur du thym, tantôt celle du jasmin et de la fleur d'orange. Ils mangèrent tant de ces pommades, que toute l'armée en eut la diarrhée; et l'on peut dire qu'en cette occasion, les parfumeurs de Verdun ont, sans le savoir, servi la patrie aux dépens de leurs boutiques.

Vous croyez, sans doute, Monsieur, que lorsqu'on mange du lard

---

(1) La Westphalie n'est pas le seul pays de l'Europe où l'on mange du jambon cru; cet usage est commun en Italie. Ils ont l'art d'y couper le jambon en tranches si minces, que, quoique cru, il n'en est pas moins tendre.

cru et du sain-doux pour dessert, étendu sur une tranche de pain noir nommé *pumpernickel*, et recouverte par une tranche de pain blanc en signe de friandise, on est très-éloigné d'arriver à l'époque de connoître et de faire bonne chère. Eh bien! vous êtes dans l'erreur. Un restaurateur français est venu depuis quelque temps s'établir à Munster; d'abord les bourgeois y alloient à l'insu de leurs femmes, en pique-nique. Mais celles-ci, bien-aises de goûter de la cuisine française, s'y rendirent de leur côté; et les maris furent bien étonnés de se voir un jour servis dans leur maison à la française.

Il est malheureux peut-être, pour la perfection de l'art de Comus, que vos cuisiniers français ne veuillent jamais explorer les cuisines étrangères (1). Par exemple, Monsieur,

---

(1) Nous partageons l'opinion de l'auteur de cette Lettre, et quoique la cuisine française soit incontestablement la première du monde, nous pensons qu'elle pourroit s'enrichir d'un grand nombre de mets étrangers, et se les approprier en les perfectionnant. Nous en avons plus d'un

y a-t-il quelque chose de plus délicieux qu'un cuisseau de veau piqué comme on pique un quartier de chevreuil, mariné avec art pendant trois ou quatre jours, mis ensuite à la broche, et arrosé avec de la crème douce dont on se sert après, pour lui faire une sauce savante (1)? Si j'étois cuisinier, je voudrois me faire avec mes cuisseaux une réputation aussi grande que celle que M. Cauchois doit à ses Têtes de veau farcies du

---

exemple; et il est bien à désirer que l'amour-propre de nos grands artistes ne s'oppose point à ce qu'ils se multiplient.

(1) Accoutumés à ne porter de jugement, en fait de cuisine, que d'après ce que nous avons dégusté nous-mêmes, nous ne pouvons répondre ici à la question de notre correspondant, n'ayant jamais mangé de cuisseaux de veau préparés comme ceux qu'il décrit. Mais si, d'après cette recette, quelqu'artiste habile, et pénétré d'ardeur pour les progrès de l'art, tel que M. Balaine, par exemple, imagine d'en préparer un, et de le soumettre à la dégustation de notre Jury Gourmand, nous nous engageons formellement à faire connoître le résultat de son opinion sur les cuisseaux de veau à l'Allemande, dans l'une des prochaines Années de cet Almanach.

Puits-Certain. Je suis même convaincu, Monsieur, qu'on vous aura de grandes obligations d'en avoir publié la méthode; elle servira peut-être de nouvelle base à différens ragoûts, parce que le veau arrangé de cette manière cesse par lui-même, et indépendamment de l'assaisonnement, d'être fade, et de présenter une viande mucilagineuse, qui n'est point encore faite, et qui ne convient pas à tous les estomacs.

J'en dirai presque de même de la carpe, poisson naturellement assez fade (1), mais qui devient excellente lorsqu'on la cuit avec de la sauge pour lui servir d'aromate. Quoique

(1) Nous pensons que ceci ne doit s'entendre que des carpes d'étang, qui méritent en effet ce reproche, et même trop souvent encore celui de sentir la vase. Mais quiconque aura mangé des carpes du Rhin (et nous ne doutons pas que notre correspondant n'ait eu ce bonheur), conviendra que, loin d'être fade, la chair de ce poisson offre un goût de noisette délicieux, et qui la rend presque comparable à la truite. Les véritables carpes de Seine, sans valoir à beaucoup près celles du Rhin, sont cependant fort estimées, et on ne les a jamais accusées de manquer de saveur.

nous ne puissions pas rivaliser avec les Français sur l'article de la cuisine, je ne cesse cependant, Monsieur, d'électriser autant qu'il est en moi nos dégustateurs pour qu'ils se livrent à l'étude d'une science, qui fait, on doit en convenir, partie essentielle du bonheur des humains; sur laquelle repose la vie, l'accroissement des états, enfin, oserai-je le dire? le contentement des épouses. Celles de ce pays s'aperçoivent à cet égard de l'avantage de la cuisine française sur nos tristes farineux qui empâtent, et rien de plus.

S'il existe une parfaite uniformité, c'est sans contredit dans la table des peuples de l'Allemagne. Tous les dîners se ressemblent, et j'aimerois autant manger chez l'artisan le plus obscur, que chez le marchand le plus riche. Cette égalité, si mal combinée, retardera sans doute encore long-temps les progrès de la science alimentaire; mais la lumière nous vient d'occident; et l'empressement qu'on a mis à traduire votre Almanach, presqu'aussitôt qu'il a paru, l'attention surtout qu'on met à le lire, tout nous fait espérer que

les esprits se tournant vers cette science, elle ne tardera point à sortir des bornes dans lesquelles elle est encore circonscrite en ce pays.

Puissent, Monsieur, nos neveux, devenus des Gourmands consommés, payer un jour à votre mémoire, le tribut mérité d'une juste reconnoissance ! Les plaisans auront beau s'égayer sur mes réflexions et sur le degré d'importance que j'attache à la cuisine ; il n'en est pas moins vrai que sans vous peut-être notre postérité ne se seroit jamais nourrie que de la famille des uufdels, et qu'elle sera très-contente de connoître ces ragoûts, ces entremets, ces pâtisseries, qui font la gloire de la cuisine française, et qui assurent à ses artistes une suprématie qu'aucune nation n'est en état et ne songe même à leur disputer.

Nous sommes si bornés en ce pays, sur plusieurs points de la cuisine d'une importance majeure, que nous ignorions encore il y a dix ans l'art précieux d'engraisser la volaille. Nous ignorions, le croiriez-vous, Monsieur ? la mécanique des tourne-broches, en sorte qu'aucun de nos

rôtis ne méritoit ce nom ; ils ne nous offroient que des viandes calcinées.

Quant à la pâtisserie, nous y avons fait quelques progrès, car la ville de Tubingen recéloit dans son sein deux universités, et celle des pâtissiers ne le cédoit en rien à l'autre. Jusqu'aux tourtes aux oignons, tout y étoit également bon. Alors les favoris de Plutus faisoient venir de Tubingen des artistes en pâte, comme vous tiriez autrefois à Paris vos glaciers d'Italie ; et bientôt ces nouveaux professeurs répandus dans tous les coins de l'Empire Germanique, y propagèrent leur science : mais qu'il y a loin encore de ces professeurs aux Rouget, aux Le Sage, enfin à tous les grands hommes de pâte dont s'honore la ville de Paris, et dont vous avez consacré les talens dans votre Ouvrage !

J'ai l'honneur d'être, etc.

Signé LECKERMAAN.

QUELQUES CONSIDÉRATIONS SUR LA HALLE.

La Halle est le plus grand marché de comestibles de Paris et peut-être de l'Europe : tout y abonde ; et comme c'est là que les autres marchés de la ville se pourvoient, tout doit donc y être moins cher qu'ailleurs. Cependant il est des personnes qui, faute de savoir bien acheter, et surtout de connoître les us et coutumes de la Halle, sont persuadées que beaucoup de choses s'y vendent à des prix plus élevés que dans leur voisinage ; et la paresse des cuisinières et même de certains cuisiniers, ayant intérêt d'accréditer cette opinion, elle est beaucoup plus commune à Paris qu'on ne se l'imagine.

Cependant si l'on veut considérer que la marée, les fruits, les légumes, les herbages, destinés à la consommation de Paris, sont amenés en droiture à la Halle, et que c'est là seulement que tous les revendeurs peuvent s'en pourvoir, on se convaincra aisément que tout ce qu'on y achète de la première main, c'est-à-

dire des gens de campagne, doit s'y payer beaucoup moins cher qu'ailleurs. Ensuite les revendeurs même de la Halle, ayant moins de frais de transport à faire que ceux des autres quartiers, puisqu'ils détaillent sur le lieu même où ils ont acheté en gros, doivent nécessairement donner à meilleur compte. Enfin la vente y étant beaucoup plus considérable qu'ailleurs, ils peuvent se borner et se bornent, en effet, à un moindre bénéfice ; et comme ce bénéfice porte sur plus d'objets, il leur procure, en dernier résultat, des gains plus forts, quoique vendant à plus bas prix.

La grande concurrence des acheteurs n'influe pas à la Halle sur le prix des denrées, comme elle pourroit le faire dans les autres marchés ; ils ont beau s'y rendre en foule, il y a toujours plus de marchandises que de consommateurs ; au lieu que dans les marchés subsidiaires, passé une certaine heure, vous ne trouvez souvent rien.

Quant au renchérissement de toutes les denrées de première nécessité, qui est extrême depuis trois ans, il faut en chercher la cause ailleurs que

dans le régime de la Halle ; car tels élevés qu'y soient les prix, ils le sont encore plus dans les autres marchés que dans celui-ci.

Mais savoir bien acheter est un art, et cet art, qui demande une longue étude, et surtout beaucoup de pratique, est absolument nécessaire à connoître pour tirer parti de tous les avantages qu'offre la Halle.

On y surfait sans doute, et beaucoup, mais jamais dans les mêmes proportions ; et c'est ce qu'il est très-important de savoir, parce que l'on n'obtient jamais une marchandise à meilleur compte à la Halle, que lorsqu'on en juge si bien le prix, qu'à la première offre on la met à sa juste valeur.

Si vous en mésoffrez trop, et que vous avilissiez ainsi la marchandise, non-seulement on ne vous la donne point, mais on finit par vous la faire payer plus cher que si vous l'aviez d'abord estimée plus équitablement.

Mais c'est cette valeur réelle qu'il est très-difficile de connoître, parce qu'elle varie chaque jour, et qu'elle dépend d'une foule de causes qu'il est

important d'étudier, mais surtout de la température de l'atmosphère.

La marée est la sorte de denrée que l'on surfait le plus à la Halle, et cependant la seule qu'on y vende quelquefois fort au-dessous du prix qu'elle a coûté.

Si le vent est au nord, ce poisson, non-seulement est fort cher, mais on le surfait beaucoup moins que dans d'autres temps, et tout au plus du quart ou du tiers.

Si, au contraire, le vent est au midi, et que par conséquent la marée soit très-douteuse, on la surfait prodigieusement; il ne faut donc pas craindre alors d'en mésoffrir, car on l'obtient quelquefois pour la quatrième partie du prix demandé; mais nous ne cesserons de le répéter, il faut être ferme dans sa première offre, et n'en jamais sortir : les tâtonneurs font mal leurs affaires à la Halle.

On surfait de même la volaille beaucoup plus quand il fait chaud, que lorsque le thermomètre est bas; mais comme elle n'arrive que deux fois par semaine (au lieu que la marée vient tous les jours); elle est toujours moins chère ces deux jours-

là (le mercredi et le samedi) que les autres, vu qu'elle est plus abondante. Mais il est reconnu qu'on surfait la volaille beaucoup moins que la marée; on n'en demande guère plus d'un cinquième ou d'un quart en sus de sa valeur lorsqu'il fait froid; et quand il fait chaud et humide, on ne la surfait que de la moitié tout au plus.

Cette même règle s'applique aux issues; mais si on les surfait quelquefois plus que la volaille, on les surfait toujours beaucoup moins que la marée.

Quant à la viande qui se vend à la Halle, tous les mercredis et samedis seulement, comme elle est toujours d'une qualité inférieure à celle des bonnes boucheries, et qu'en général les Gourmands n'en achètent guère, nous n'en parlerons point ici; nous nous bornerons à dire qu'elle se vend à prix défendu, et qu'il y en a de tant de qualités différentes (toujours dans l'inférieure), qu'on ne peut guère déterminer les proportions dans lesquelles on la surfait.

Les légumes et les herbages sont un article de si grande consommation,

qu'ils sont à la Halle l'objet d'un commerce très-important, et qui emploie une multitude de détaillans; on les surfait comme tout le reste, mais cependant jamais du double de leur valeur. La température de l'atmosphère influe beaucoup sur leur prix; et le thermomètre est encore ici à considérer.

Les salaisons ne se surfont guère que d'un quart, et leur prix varie peu. Le lard se surfait au plus d'un huitième. Le beurre et les œufs se vendent à prix fixe.

A l'égard des fruits, l'on ne peut donner de règles certaines, tant leur prix varie selon les saisons, selon leur grosseur, leur maturité, etc. On les surfait encore plus chez les gros fruitiers que chez les revendeuses; il ne faut donc pas craindre de rabattre souvent un tiers sur le prix qu'on vous en demande dans ces belles boutiques, quelquefois même davantage, surtout chez madame Fontaine.

Enfin, l'habitude de surfaire est si grande à la Halle, que les marchandises d'épicerie qui se détaillent dans tout Paris à prix fixe, se vendent

chez les épiciers de la rue du Marché aux Poirées à prix défendu ; on les surfait ordinairement d'un dixième.

Nous terminerons ces observations, en recommandant aux consommateurs qui fréquentent la Halle, de ne jamais répondre aux injures qu'on pourroit leur dire ; autrement ils n'en verroient jamais la fin. Le silence est la seule arme efficace contre ce débordement d'invectives dont on accable quelquefois celui qui mésoffre, et après lequel, s'il n'en paroît pas effrayé, on lui abandonne souvent la marchandise au prix qu'il en a offert. Cependant, il faut le dire à la louange des dames de la Halle, ces scènes scandaleuses y sont aujourd'hui bien plus rares qu'autrefois.

Nous ajouterons en finissant, et cette remarque est d'une grande importance, que telle mésoffre que l'on fasse d'une denrée, il ne faut jamais avoir l'air d'en mépriser la qualité.

DES GARANTIES.

Nous avons dit dans notre seconde Année, que dans l'ameublement

d'hiver d'une salle à manger, il ne falloit jamais oublier une *Garantie*; et ce mot, dans son acception gourmande, n'ayant pas été compris par tous nos lecteurs, nous sommes forcés d'y revenir pour en donner l'explication.

Une *Garantie* n'est autre chose qu'un lé de plus ou moins d'aunes de cette étoffe de laine tres-épaisse, connue autrefois sous le nom de drap de capucin, ou même plus commune encore, d'environ trois quarts de large : à ses lisières sont cousues, de distance en distance, de fortes agrafes, qui s'accrochent à de petits pitons ou anneaux fixés au dos de toutes les chaises d'une salle à manger. Lorsque les convives sont assis, on attache la *Garantie*, qui fait ainsi extérieurement le tour de tous leurs siéges, et qui, descendant jusques sur le plancher, intercepte tous les vents froids qui peuvent venir du dehors, et en garantit complétement leurs jambes.

Il est étonnant que ce moyen, si simple et si peu dispendieux pour avoir chaud, ou tout au moins pour être préservé du froid tandis qu'on

mange, ne soit pas plus généralement adopté. Il étoit bien connu des Gourmands du dernier siècle, qui ne se rassembloient jamais en petit comité sans s'entourer d'une *Garantie*, qui, entretenant sous la table une chaleur douce et naturelle, leur donnoit la faculté de bien digérer : avantage dont on ne sauroit jouir, si l'on souffre du froid aux jambes pendant le repas. Quant aux pieds, ils en sont préservés par un tapis qui reste à demeure sous la table, où il est de rigueur, à Paris, pendant neuf mois de l'année.

Une *Garantie* est donc une chose tout à la fois commode et vraiment économique, car elle peut dispenser d'allumer le poêle de la salle à manger lorsque le froid n'est pas rigoureux, et que cependant le temps n'est point encore assez chaud pour qu'on puisse se passer d'un abri pour les jambes.

On lui reproche (car il ne faut pas taire ses inconvéniens après avoir fait connoître ses avantages) de tenir les convives en quelque sorte prisonniers, parce qu'ils ne peuvent sortir

de table tant que la *Garantie* l'entoure, et qu'il faut l'enlever toute entière pour qu'une seule personne s'absente; cela est vrai, et c'est peut-être la seule incommodité qui puisse naître de l'usage de ce meuble préservateur. Mais comme un convive bien élevé ne quitte jamais la table que quand tout le monde en sort, et que les cas qui peuvent le forcer à commettre cette incivilité sont extrêmement rares, nous ne voyons pas que ce soit une raison pour nous priver de tout le bien que procure aux jambes et à l'estomac une bonne *Garantie*. Quant à l'Amphitryon, que les devoirs de sa place obligent quelquefois à se lever pendant le repas, comme la tête de la *Garantie* s'attache toujours à son siége, il pourra facilement s'en dégager sans déranger personne.

Il résulte de tous ces détails, que la *Garantie* est un meuble qui devroit se trouver à Paris, pendant trois saisons de l'année, dans la salle à manger des Amphitryons qui sont jaloux de faire jouir leurs convives de toutes ces petites recherches de

commodité et d'agrément, dans la réunion desquelles consiste à table le complément du parfait bonheur.

DES CHATAIGNES-BISCOTES.

Ce fruit est très connu à Marseille, où, pendant tout l'hiver, les jeunes gens en font une assez grande consommation. Ils le considèrent comme un acheminement à de bonnes fortunes; c'est pourquoi ils en ont toujours leurs poches remplies, et ne cessent d'en offrir tout le long de la journée aux Dames, qui s'en montrent, dit-on, très-friandes; mais il est presqu'entièrement inconnu à Paris. Si, cependant, il est aussi bon que les Provençaux l'assurent, nous croyons qu'il y obtiendroit un grand succès, et que les marchands de comestibles qui essaieroient d'en faire venir, en auroient un débit assez considérable.

Ces châtaignes-biscotes sont apportées en Provence par les Génois, qui, à ce qu'il paroît, sont dans la possession exclusive de cette espèce de commerce. On croit que ce sont des Châtaignes de Corse, cuites dans

du vin blanc, et préparées d'une façon particulière, qui ne nous est pas connue. Ces Châtaignes, qui ne ressemblent en rien à celles bouillies ou rôties que l'on mange à Paris, sont très-tendres, très-douces, d'un goût fort agréable, et elles se conservent pendant tout l'hiver. Il paroît qu'elles étoient connues des Romains, et que ce sont les *castaneae molles*, dont parle Virgile dans sa première églogue, vers 82.

Tous ces motifs doivent faire désirer qu'on en fasse l'essai à Paris. La santé y trouvera aussi son compte, car nous ne doutons pas que ces Châtaignes-biscotes ne soient beaucoup plus faciles à digérer que les marrons rôtis, que l'on est dans l'usage de servir au dessert, dont on mange même souvent entre les repas, et qui pèsent sur les estomacs délicats, de manière à devenir la source d'un assez grand nombre d'indigestions.

Lorsque l'on considère combien la Provence fournit, soit de son propre sol, soit par son commerce, d'excellentes choses aux Gourmands, l'on se sent pénétré de reconnoissance pour cette aimable province, à qui l'on

doit l'huile d'Aix, le thon mariné, les anchois de Fréjus, les figues d'Olioulles, les prunes de Brignoles, les pauses de Roquevaire, les olives marinées et farcies, les marrons du Luc, les grenades, les oranges d'Hières, les prunes fleuries, les brignoles-pistoles, etc. délicieuses productions de son territoire ou de la mer qui baigne ses côtes, et dont les ports, surtout celui de Marseille, servent d'entrepôt à ce que le midi de l'Europe et le Levant fournissent de plus exquis pour flatter notre sensualité.

Pour en revenir aux Châtaignes-biscotes, que nous ne connoissons point par nous-mêmes, mais seulement d'après le témoignage d'un littérateur provençal, célèbre par son esprit et la finesse de son palais (M. Marin), nous formons des vœux pour que leur bonté réponde à l'éloge qu'il nous en a fait souvent. Il seroit digne du zèle de l'Hôtel des Américains ou de celui de M. Corcellet, qui ont des relations multipliées avec la Provence, de faire connoître ce fruit aux Parisiens; et c'est au nom des Friands que nous leur en renou-

velons ici l'invitation, quoiqu'ils n'ayent paru en tenir encore aucun compte; il seroit cependant de leur intérêt d'y déférer.

POÉSIES GOURMANDES.

Parmi le petit nombre de Poésies gourmandes qui ont paru dans le cours de l'Année dernière, nous avons distingué le morceau suivant, que nous nous empressons d'autant plus de reproduire ici, qu'il a pour but de célébrer la gloire d'un artiste singulièrement cher aux Gourmands, et de qui les éminens services rendus à l'art alimentaire sont consignés dans tous les volumes de cet Ouvrage.

A M. Rouget, Pâtissier célèbre.

La Nature entre nous fut toujours équitable,
Et de talens divers sa main nous a dotés :
Par les Gourmets du Pinde et les Dieux de la table,
Deux noms avec transport seront toujours cités :
Racine pour les vers, Rouget pour les pâtés.
Eh! qui pétrissant mieux la pâte délicate,
Sous ce dôme arrondi, dont la couleur nous flatte,
Logea mieux l'ortolan et le faisan doré,

Antique déserteur des rives de l'Euphrate?
Là, dort, de sa famille au cercueil entouré,
Ce bon Jeannot lapin que le bon La Fontaine,
De son vers si naïf, a si bien illustré;
Et l'orgueilleux canard à l'habit diapré;
La perdrix dont le vol rasa jadis la plaine;
Et sous ce sarcophage un lièvre est enterré.

Mais son art s'agrandit, et le trésor liquide,
Modelé sous ses doigts, s'élève en pyramide
Ou descend en cascade, et sur des prés riants
Prolonge le cristal de ses flots ondoyans:
Ici, dans le courant d'une onde passagère,
Il peint à mes regards la nacelle légère;
Là, d'un lac argenté j'admire la fraîcheur,
Et sa ligne à la main j'aperçois le pêcheur.

Tantôt c'est un rocher, un vieux fort qu'il dessine;
L'œil dévore enchanté l'odorante ruine:
Tantôt un monastère, asyle abandonné;
Plus loin, c'est un rempart défendu par des gardes:
J'aime de ces héros les douces hallebardes,
Et leur canon terrible en sucre façonné:
C'est enfin Ossian accompagné des Bardes;
C'est le pont qui se brise, et l'antre où Rosmala
Rencontre et reconnoît si plaisamment un père.

Comme Ossian, Rouget, ta boutique prospère;
Et chez nous l'étranger que la gloire appela

Pour admirer de près un nouveau Charlemagne,
Pour te revoir aussi met ses gens en campagne:
Gourmet reconnoissant, que ton art régala,
Il veut savoir encor si ta boutique est là:
Son palais et son goût il prétend satisfaire;
Autant qu'un Muséum il te croit nécessaire.

S'il rend visite au Louvre, il court chaque matin
Saluer les trésors que ton buffet déploie,
La tarte brille auprès du gâteau de Savoie:
La meringue le charme, et son œil incertain
Flotte de la brioche au léger massepain.
L'Anglais même sourit à tes douceurs frivoles,
Et des mains d'un Français reçoit des *croquignoles.*

Par *M. Du Puy des Islets.*

Il ne nous appartient pas de porter un jugement sur le mérite de ces Vers; mais qu'il nous soit permis de faire remarquer l'art avec lequel l'auteur a décrit en peu de mots une partie des ouvrages les plus solides et les plus légers de M. Rouget, et l'adresse avec laquelle il a su rendre en vers des détails qui paroissent si étrangers à la langue des poètes.

Nous nous proposions encore de faire connoître ici quelques Couplets

bachiques qui nous ont été envoyés par un citoyen de Cahors, qui, dit-il, tient plus à l'honneur de ses perdrix qu'à celui de sa Chanson. Mais après les avoir relus avec beaucoup d'attention, nous avons changé de pensée, quoiqu'ils renferment des choses fort agréables. Nous nous bornerons à en citer les deux derniers vers, qui, à ce qu'il nous semble, n'auroient point déparé la chanson si fameuse de l'illustre menuisier de Nevers.

L'onde prit la place du vin,
Quand l'Éternel maudit le monde.

Un buveur d'eau n'auroit jamais trouvé ces deux vers-là.

JOURNÉE CHAMPÊTRE D'UN GOURMAND.

L'hiver est sans contredit la saison la plus favorable à la bonne chère, par conséquent à la Gourmandise; mais l'été jouit à cet égard de plusieurs avantages, qui, pour un véritable Gourmand, ne sont point certes à dédaigner. La belle saison est le temps des parties de campagne; et les environs de Paris offrent des res-

sources infinies pour la promenade et pour la Gourmandise. La capitale est entourée, dans un rayon de plus de deux lieues, d'un cercle de guinguettes plus ou moins agréables; et lorsqu'on veut s'éloigner davantage, afin de respirer un air plus pur et de jouir de sites plus pittoresques, on rencontre des maisons très-dignes de fixer l'attention de tout homme sensible aux charmes d'une bonne cuisine, et digne de les apprécier.

Le bon appétit dessert avec ferveur pendant la belle saison tous ces temples élevés à Comus. Versailles, St.-Germain, Marly, Montmorency, St.-Denis, Villeneuve-St.-Georges, Choisy, St.-Cloud, etc. renferment de très-bons traiteurs, en général bien fournis, et très-disposés à bien recevoir les vrais Gourmands, qui d'ailleurs se montrent moins difficiles là qu'à Paris, parce qu'un redoublement d'appétit les rend plus indulgens. Plusieurs de ces restaurateurs pourroient au reste se passer de cette indulgence; et pour n'en citer qu'un seul exemple, la cuisine de M. Raimbault, de Versailles, peut soutenir la comparaison avec celle de plus

d'un grand restaurateur de la capitale.

C'est surtout le dimanche que les environs de Paris sont très-fréquentés; et ce jour consacré au repos et au plaisir, est presque toujours celui que, dans la belle saison, l'on choisit pour les promenades gourmandes. Les receveurs de la taxe d'entretien des routes le savoient mieux que personne; et cet onéreux impôt qui, grâces au ciel, n'existe plus, rendoit ce jour-là des sommes considérables, dont les habitans de Paris faisoient presque tous les frais.

Il étoit cependant un moyen tout à la fois agréable et facile de s'y soustraire; un moyen qui favorise en même temps la santé, l'appétit et l'imagination, et dont nous invitons tous les vrais Gourmands bien constitués à faire souvent usage, c'est de se servir de leurs jambes pour aller à la campagne. Quatre ou cinq lieues faites à pied dans la matinée sont l'un des meilleurs assaisonnemens pour le dîner qui la termine; et le même chemin fait au retour de la même manière en facilite singulièrement la digestion.

Il faut l'avoir personnellement

éprouvé pour savoir combien une marche, même un peu forcée, rétablit l'équilibre dans les humeurs, favorise toutes les secrétions, accélère la circulation du sang, dégage le cerveau et contribue à la sérénité de l'âme. Rien ne dispose mieux à jouir de tous les agrémens de la campagne; un bien-être indéfinissable pénètre par tous les pores; toutes les facultés intellectuelles sentent leur énergie s'accroître; un air pur lubréfie les poumons; les forces de l'estomac redoublent; enfin l'heureux marcheur se sent un homme tout à fait nouveau.

Voilà de ces jouissances auxquelles les riches du jour n'atteindront jamais. Une course à la campagne n'est pour eux qu'un changement de prison. Tristement assis dans une voiture bien close, ou dans laquelle ils ne laissent pénétrer l'air que par une étroite ouverture, ils changent de lieu sans changer d'atmosphère; celle de Paris les suit dans leur équipage; les charmes de la campagne deviennent nuls pour eux; et comme ils ont voyagé sans fatigue, ils arrivent sans appétit.

Voyez, au contraire, ce piéton agile, que le désir de faire un bon dîner, dans un lieu agréable et champêtre, conduit le dimanche à quelques lieues de Paris. Ne voulant perdre aucune des heures d'une journée consacrée toute entière au plaisir, il se lève avec le soleil; et ses devoirs religieux sont à peine remplis, qu'il franchit, d'un pas léger et sans frais, cette barrière à laquelle tout homme qui se faisoit porter ou traîner devoit un tribut. A peine hors des murs de Paris, il respire avec volupté l'air embaumé des champs, cet air si favorable à la santé, le père de l'appétit, et qui ne pénètre jamais dans l'enceinte des villes. Aucun accident ne ralentit sa marche accélérée par l'idée du repas qui l'attend. Il se garde bien de se munir, en partant, d'un déjeûner qui nuiroit au développement de ses facultés ambulatoires; et telle que soit la distance qu'il ait à parcourir, il arrive avec un appétit tout à fait vierge (1).

(1) Il se permet tout au plus de se munir de quelques petits figons de vieille eau-de-vie de Cognac, qu'il avale lorsque ses

Quelques gouttes d'un vin généreux, qui en concentrant la transpiration, rétablit tout à coup les forces, sont le seul rafraîchissement qu'il accepte; il veut qu'aucun intermédiaire ne puisse nuire au dîner qu'il convoite.

La manière dont il fait honneur à ce dîner, est un spectacle vraiment curieux et digne de fixer l'attention d'un observateur. Le Gourmand délicat disparoît (au moins pendant le premier service) pour faire place à l'homme doué d'un appétit de cinq ou six lieues. Les morceaux se succèdent avec la plus étonnante rapidité; il ne néglige point cependant la mastication, qui est d'étroite obligation pour tout être raisonnable qui veut conserver long-temps un bon estomac; car nous avons prouvé qu'elle est la source de toutes les bonnes digestions, qu'avec elle il est peu d'alimens indigestes, et que sans elle il n'en est point de salubres.

Le dîner complétement achevé, ce

---

forces se ralentissent. C'est ce qui a fait donner à ces figons, ainsi garnis, le nom de *Jambes*.

qui suppose que le café et les liqueurs n'ont point été oubliés, on promène notre Gourmand bien lesté et bien reposé, dans toutes les parties de l'asyle champêtre qu'il est venu visiter. Cet exercice modéré lui fait prendre de nouvelles forces pour le retour, dont il ne s'occupe que lorsque la digestion est à peu près achevée, et même plus tard, selon la distance du lieu et la longueur des jours; car il est rare qu'un véritable Gourmand consente à découcher : les invitations peuvent arriver chez lui pendant son absence, et il importe aux progrès de l'art qu'il n'en refuse aucune. Il est peu de repas où l'on ne trouve à apprendre quelque chose; et dans cette honorable profession, il ne faut négliger aucune occasion de s'instruire.

Telle doit être la Journée champêtre d'un Gourmand. C'est à cet exercice, répété chaque semaine tant que dure la saison des beaux jours, qu'il devra l'inestimable bonheur d'une santé tout à la fois brillante et solide, ainsi qu'un estomac à toute épreuve pour l'hiver. Il est prouvé qu'un dîner, tel copieux qu'il ait été,

n'a jamais incommodé celui qui l'a fait précéder et suivre par une marche de cinq à six lieues, et que les indigestions sont un mal presqu'ignoré des grands piétons. Avantage bien propre à leur faire oublier leur fatigue, et à les empêcher d'envier le sort de ces hommes qui semblent ne plus connoître l'usage de leurs jambes, depuis que la Fortune leur a donné les moyens d'y suppléer.

N'oublions pas qu'avec le régime que nous venons d'indiquer, non-seulement on double la force de ses facultés digestives, mais qu'on entretient la fraîcheur de son imagination, et qu'on trouve le secret de pousser très-loin sa carrière. Il est prouvé que tous les centénaires ont toujours été de grands marcheurs.

FIN DE LA TROISIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE

TABLE

ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la troisième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques*.

Abricots (des), Pag. 29
Abricots, en pâtisserie, de M. Rouget (des), 194
Abricots-pêches (des), 30
Aclocque (MM.), vinaigriers-distillateurs, successeurs de M. Maille, 127
Aclocque (MM.) cités, 29, 204, 206
Affranchir tout ce qu'on adresse à l'Auteur (de la nécessité d'), xvj
Age pour la Gourmandise (quel est le bel), 235
Agnolo Firenzuola, poète italien, indiqué, 155
Ail (de l'usage de l') dans la cuisine, 207
Ail (propriétés diététiques de l'), 208
Alambic littéraire (l') annoncé au revers du faux titre.
Aloyaux au suif (des), 267
Amandes (des), 60
Ananas (des), 85

Ananas (des pastilles d'), 86
Ananas (du vin d'), *ibid.*
Anecdotes Gourmandes (*Quelques*), 230
Appert (M.), fabricant de légumes et de fruits en bouteille, 121
Appert (M.), cité, 139
Argenterie (réflexion sur l'usage de l'), 220
Auguste (M.), fameux orfévre, cité, *ibid.*
Auvrai (M.), fruitier, 136
Avantages (des) des piétons gourmands, sur les hommes à équipage, 319
Avelines (des), 65
Avertissement de l'Auteur sur cette troisième Année, ix.
Avis du Libraire, au revers du faux titre,
Avis sur cette nouvelle Edition de la troisième Année, v
Avis important sur la manière de faire parvenir à l'Auteur tout ce qu'on lui adresse, xv

Babas (des), 47
Baudouin (M.), 105
Baumé (Elémens de pharmacie du célèbre), cités, 189
Beauvilliers (M.), restaurateur, 103
Benaud (M.), pâtissier, 90
Berly (M.), restaurateur et limonadier, 91
Berthellemot (M.), confiseur, 102
Berthellemot (M.), cité, 53, 64.
Béziers (les confitures sèches de), citées, 69
Biennait (M.), rôtisseur, 93
Bigarrades (des), 81

Bigarreaux (des), 27
Bigarreaux confits au vinaigre (des), 29
Billiotte (M.), restaurateur, 90
Billiotte (M.), cité, 134
Biographie gourmande (*Essai de*), 154
Blanc-manger (du), 80
Boissons rafraîchissantes (des), 167
Bordeaux, Champagne et Bourgogne (comment l'on doit spécifier à table les vins de), 258
Bordin (M.), vinaigrier-distillateur, 219
Bordin (M.), cité, 29, 180, 183, 206
Bouchard (M.), fabricant de suc de pommes, 102
Bouchard (M.), cité, 54
Bouchon (M.), pâtissier, 107
Bouilli (comment on doit nommer à table le), 257
Bouillie de fécule de pommes de terre (de la), 152
Bouillon de conserve de M. Appert (du), 142
Bourdeau (M.), confiseur, 95
Bourdeau (M.), cité, 86, 173
Brandade (étymologie présumée du mot), 211
Brandades de merluche (*des*), 207
Brandades (recette des), 212
Brongniart (M.), administrateur de la manufacture impériale de porcelaine de Sèvres), 229
Buchan (G.), célèbre médecin écossais, auteur de la médecine domestique, cité, 243
Cabaret (M.), vermicellier, 123
Café (il n'est pas permis de verser le) dans sa soucoupe, 259

Café anglais (le), 101
Café-Conti (le), 1[illegible]
Café-Corazza (le), 101
Café du Caveau (le), *ibid.*
Café des Etrangers (le), *ibid.*
Café de Foi (le), 100
Café égyptien (le), 101
Café-Zoppi (le), 1[illegible]6
Cahors (grand éloge de la ville de), 217
Calcul d'un Gourmand (le), anecdote, 245
Capitaine insatiable (le), anecdote, 250
Carchi (M.), limonadier-glacier de Frescati, 106
Carlin Bertinazzi, fameux Arlequin, vij
Carpes du Rhin (des), 297
Carpes de Seine (des), *ibid.*
Cauchois (M.), pâtissier, 129
Cauchois (M.), cité, 296
Cédrats (des), 83
Censeur dramatique (le), annoncé au revers du faux titre,
Cerises (des), 27
Cerises de la vallée de Montmorency (des), *ibid.*
Cerneaux (des), 34
Chanson bachique d'un poète de Cahors, citée, 317
Chanson sur la saucisse, par un poète italien, indiquée. 155
Châtaignes biscotes (des), 311
Chazet (M. Alissan de), auteur dramatique, cité, 213
Chevet (M.), marchand de comestibles, 99
Citrons (des), 3[illegible]
Clément (M.), fruitier-oranger, 11
Coings (des), 44

Colladon, de Genève (eau cordiale de M.), 110
Collin (M.), confiseur à Metz, indiqué pour les mirabelles, 39
Conclusion de l'Itinéraire nutritif, 136
Conseil donné aux amateurs de beaux fruits, 87
Considérations sur la Halle (*Quelques*), 301
Contat (Mlle. Emilie), citée, 17
Convive bien élevé ne doit jamais quitter la table avant tout le monde (un), 310
Coqs de bruyères (des), 264
Coquilles d'œufs frais (ce qu'il faut faire à table des), 257
Corcellet (M.), marchand de comestibles, 99
Corcellet (invitation faite à M.), 313
Corot (madame), marchande de modes, citée, 135
Corps (M.), charcutier, 120
Corps (M.), cité, 121, 156
Correspondance Gourmande, 175
Cosson (feu M.), professeur au collége Mazarin, cité, 255
Cotignac de Mâcon et d'Orléans (du), 44
Coupé (M.), crémier, 106
Crême d'Arabie (la), vrai velours en bouteille, citée, 197
Crême du Mexique (*de la*), *ibid.*
Crême du Mexique (la), citée, 104
Cuisiniers (combien il existe peu d'hommes vraiment dignes du nom de), 162
Cuisseaux de veau à l'allemande (des), 296
Curaçao (du) de M. Appert, 142

Dagoty (M.), fabricant de porcelaine, cité, 226

Dames de la Halle (les) plus avares d'injures qu'autrefois, 307
Danger des boissons à la glace (du), 167
Dattes (des), 74
De Bauve (M.), fabricant de chocolat, 133
Découvertes nouvelles (*de quelques*), 160
Decretot (M.), proposé pour modèle aux Amphitryons ruraux, 108
De Harme (M.), traiteur-restaurateur, 126
Déjeûners à la lyonnaise de M. Jean, rue neuve des Petits-Champs (les), 103
Delaisse (M.), épicier, tenant le dépôt des fromages de Viry, 124
Delauney (M.), boucher, 110
De Lormel (M.), pâtissier, 128
De Lille (M. l'abbé), poète célèbre, cité, 255
Demetrio (M.), premier fabricant de marasquin, à Zara, cité, 195
Dents (des avantages des), 157
Dents (les Gourmands peuvent suppléer aux), 158
Dilh et Guerhard (MM.), fabricans de porcelaine, cités, 226
Dîners allemands (de l'uniformité des), 298
Dominique, fameux arlequin, cité, vij
Donzelle (M.), restaurateur, 134
Donzelle (M.), cité comme introuvable par M. Martin Pansart, 286
Droit de passe (moyen pour ne point payer aux barrières le), 319
Du Bertret (M.), traiteur-restaurateur, 135
Dubourg (madame la veuve), épicière, 96
Dumont (M.), pâtissier, 105
Duplanil (J. D.), médecin, traducteur de la médecine domestique, cité, 248

Du Puy des Islets (M.), homme de lettres, 316
Durin (feu M.), confiseur, cité, 54
Dufoy (M.), décorateur, 123
Duthu (M. Henri), fabricant de chocolat, 112
Duval (M.) confiseur, 116

Eau de verjus (de l'), 48
Ecole des Gourmands (l'), comédie, citée, 213
Edon (madame la veuve), restaurateur, 127
Eloge des figues (l'), par Le Molza, poète italien, cité, 157
Eloge de la salade (l'), par le même, cité, *ibid.*
Enfant prévoyant (l'), anecdote, 235
Environs de Paris (les) sont peuplés de bons traiteurs, 318
Epître dédicatoire à Carlin Bertinazzi, vij
Frambert (M.), parfumeur, rue Saint-Honoré, n°. 1349, 96
Etonnement d'un Jockey, anecdote, 252
Exercice (des avantages de l'), 320
Extemporary de M. Appert (de l'), 142

Fabrique de fécule de pommes de terre de Bezons (la), indiquée, 153
Fanchons et des Fanchonnettes (des), 164
Fanchons et les Fanchonnettes (les), citées, 95
Fargeon (M.), célèbre parfumeur, 123
Fatalot (M.), confiseur et négociant à Bar-le-Duc, indiqué, 31
Fécule de pommes de terre (de la), 149
Fidèle Berger (le), 113

Figues (des), 66
Figues d'Argenteuil (des), *ibid.*
Figues d'Olioulles (des). *ibid.*
Flanelle de mer (la) excellente pour favoriser la digestion, 104
Flans de pommes à l'anglaise (des), 91
Folloppe (M.), apothicaire cher aux Gourmands, et fabricant de liqueurs, 89
Fontaine (Madame la veuve), fruitière-orangère, 111
Fraises (des), 26
Framboises (des), 32
Français panivore (le), anecdote, 244
Francis (M.), auteur dramatique, cité, 213
Friandise (définition de la), 5
Fromages de crême de Viry (les), indiqués, 124
Fruits (*des*), 25
Fruits confits au vinaigre de MM. Aclocque (des), 127
Fruits en bouteille (des) de M. Appert, 140

Garanties (*des*), 307
Gastaldy (M. le docteur), médecin célèbre, cité, 199
Gâteaux de Savoie en fécule, très-salubres (les), 151
Gaufres à la flamande (les), indiquées, 102
Gelée d'orange (de la), 76
Gelée de pomme de Rouen (réflexions sur la), 52
Géographie gourmande (*Essai de*), 213
George (M.), pâtissier, 110
Georget (M.), peintre, cité, 228

Glouton (portrait du), 3
Goinfre (portrait du), *ibid.*
Gouln (portrait du), *ibid.*
Gourmand (tableau du) servant d'enseigne à M. Corcellet, 100
Gourmand (portrait du), 1
Gourmandise allemande (de la), 240
Gourmands et de la Gourmandise (*des*), 1
Grand Monarque (le), 116
Grappa (commentateur italien), cité, 156
Grenades (des), 84
Grignon (M.), restaurateur, 122
Groseilles (des), 31
Groseilles de Bar (confitures de), *ibid.*
Groseilles blanc (le sirop de), cité, 32
Groseilles (du vin de), *ibid.*
Guelaud (M.), confiseur pour les fruits à l'eau-de-vie, 121
Guichard (Madame la veuve), traiteur-restaurateur pour les bonnes matelotes, 146
Guignes (des), 27

Halle (de la), 111
Hardy (Madame), limonadière et restaurateur, 106
Haudebourt (M.), restaurateur, 135
Hémart (M.), fabricant de pain d'épice, 130
Henri-Belmont (le charmant visage de Madame) comparé aux Fanchonnettes, 165
Hernu (M.), fabricant de Curaçao, 92
Hocquart (Madame), née Jolly, libraire, 128
Hôtel des Américains (l'), magasin de comestibles, 97

Hôtel des Américains (invitation faite à l'), 313
Hôtel de Choiseul (l'), 105
Huitres d'été (des), 176
Hyrment (M.), marchand de comestibles, 93

Importance des invitations (*de l'*), 7
Indiens (nouveau magasin de comestibles à l'enseigne des), 94
Indiscrétion de certains convives (de l'), 251
Invitations à jour fixe (des), 9
Invitations *ex-abrupto* (des), 11
Invitations générales (des), 10
Invitations hebdomadaires (des), *ibid.*
Invitations (combien il importe de faire les) par écrit, 9
Invitations (il importe qu'un vrai Gourmand accepte toutes les), 323

Jambe de bois (potage à la), *Voyez* Potage.
Jambes (les) d'un Gourmand, ce que c'est, 323
Jardin anglais, à la Rapée (description du), 136
Jean (M.), charcutier, rue Neuve-des-Petits-Champs, 103
Journal Gourmand (de quelle utilité seroit l'établissement d'un), 161
Journée champêtre d'un Gourmand, 317
Jury dégustateur (le), sujet de l'estampe, au revers du titre.
Jury de Gourmands (le), cité, 296
Jus de réglisse à la Reine (du), 118

Labour (MM.), oncle et neveux, marchands de comestibles, 97
La Forge (M.), pâtissier, 131
La Fortelle (M. de), auteur dramatique, cité, 213
Lalouette (M.), rôtisseur à la Halle, 112
Lambert (madame), crémière, 121
Lamotte (feue madame), confiseur, citée, 95
Lange (M.), fabricant de lampes à double courant d'air, 120
Le Blanc (M.), pâtissier, 128
Le Blanc (M.), cité, 174
Le Bœuf (M.), traiteur-restaurateur, 135
Leckermaan (Lettre de M.) à l'Auteur, 289
Le Doyen (M.), restaurateur, 135
Le Gacque (M.), restaurateur, 92
Le Gorju (M.), coutelier, 120
Légumes et des fruits en bouteille (des), 138
Lelong (M.), traiteur-restaurateur du Veau qui tette, 122
Le Moine (M.), distillateur et confiseur, 104
Le Moine (M.), cité, 197
Le Noir (madame), limonadière-glacière, 100
Le Roux (M.), maître de pension, cité, 261
Le Sage (M.), pâtissier, 108
Le Sage (M.), cité, 174, 300
Le Sueur (M.), compositeur, cité, 191
Lettre écrite de Lipstadt, 289
Lettre pseudonyme (Extrait d'une), signée Martin Pansart, 282
Lettre signée Solié (*Extrait d'une*), 277
Le Veau (M.), rôtisseur, à la Vallée, 125
Limonade (de la), 82

Liqueurs de Trieste (avertissement sur les), 291
Lombards (de la rue des), 113

Magasin de M. Le Moine (nouveaux détails sur le), 198
Maille et Aclocque (MM.), vinaigriers-distillateurs, 127
Maille (feu M.), cité, 29
Maîtresses de maison (toutes les) doivent savoir assaisonner la salade, 206
Malherbe (M.), charcutier, 121
Manière de servir le potage (de la), 12
Marasquin de Paris (du), 194
Marasquin de Zara (du), 195 et 196
Marmite perpétuelle (de la), 126
Marrons (des), 58
Marrons (la farine de), citée, 59
Marrons glacés (les pâtés de), cités, *ibid.*
Martignon (M.) l'aîné, épicier en gros, 110
Martin (madame la veuve), apothicaire, 124
Martin (madame), citée, 167
Massey (clos planté en légumes par M. Appert à), 139
Mastication (de quelle importance est la), 241
Matelotes de la Rapée (des), 143
Matières qui composent la troisième Année de cet Almanach (des), ix et suiv.
Mazet (madame), marchande d'oranges et de citrons, 124
Mazurier (M.), limonadier-glacier, 136
Melons (des), 67
Melons de Honfleur et de Coulommiers (des), 69
Melons de Malte (des), *ibid.*

Méprise singulière d'une aubergiste allemande, 293
Mépriser ce que l'on marchande (il ne faut jamais paroître), 307
Mesnidrieux (feu M.), confiseur, inventeur des pistaches à la portugaise, cité, 64
Millerant (M.), fabricant de chocolat, 98
Millot (M. Louis), épicier, renommé pour ses thés, 107
Mine trompeuse (la), anecdote, 247
Minuties importantes, 255
Mirabelles de Metz (des), 39
Molza (Le), poète italien, 156
Moraud (madame), rôtisseur à la Vallée, 125
Mot profond d'une petite fille, 236
Moultat (M.), pâtissier, 131
Moutarde de sauté (la), citée, 180
Moutarde au vin de Champagne (la), citée, *ibid.*
Mûres (des), 70

Naïveté d'un jeune garçon boucher, anecdote, 252
Naïveté qui accompagnoit une bourriche, 253
Naïveté d'un traiteur de Toulouse, anecdote, *ibid.*
Naudet (M.), restaurateur, 101
Nèfles (des), 56
Niderviller (porcelaine et biscuit de), cités, 226
Noël Lasserre (M.), distillateur, 111
Noël Lasserre (M.), cité, 194, 195, 196
Noisettes (des), 65

Noix (des), 33
Nomenclature Gourmande (idée d'une bonne), 279
Nouilles (des), 292

Odiot (M.), orfévre, 93
Odiot (M.), cité, 221
OEufs à l'ananas (des), 86
Olives (des), 72
Olives farcies aux câpres et aux anchois, *ibid.*
Opéra des Bardes en surtout de table (l'), 191
Orangeade (de l'), 78
Oranges (des), 75
Oranges de Malte et de Portugal (des), *ibid.*
Oranges (de la meilleure façon de manger à table les), 77
Oriolans (des), 262
Ortolans (des), des Coqs de bruyères, des Pintades et des Râles de genêt, 260
Oudard (M.), confiseur, 114, 115

Pain d'épice (de l'excellent) de M. Hémart, 130
Pausart (Lettre de M. Martin) à l'Auteur, 282
Pauses de Roquevaire (des), 46
Parabosco, poète italien, 157
Parc d'Etretat (le), restaurateur, 109
Pastèques (des), 69
Pastilles aux fruits de M. Bourdeau (les), citées, 96
Pastilles rafraîchissantes du Fidèle Berger des), 114
Pâte d'abricot d'Auvergne (de la), 30
Pâté de foies d'oie de Colmar (de la malheureuse destinée d'un), xvj

Pâtés chauds de filets de merlan roulés, de M. Rouget, cités, 95
Pâtés chauds de palais de bœuf, de M. Rouget, cités, *ibid.*
Pâtés de jambon de Bayonne (les), cités, 108, 129, 174
Pâtés de légumes (*des*), 170
Pâtés de marrons glacés (*des*), 173
Pâtés de marrons glacés (les), cités, 95
Pâtés de pomme (des), 53
Pavies (des), 35
Pêches (des), 34
Pêches de Montreuil (des), 35
Pêches (du vin de), 36
Pé de la Borde (M.), dentiste habile, indiqué, 158
Pelletier-Petit (M.), épicier, 112
Perrier (M.), pâtissier, 103
Perrier (M.), cité, 171, 286
Perrotin (M.), pâtissier, 120
Petit (M.), marchand de draps, 104
Pintades (des) et des Pintadeaux, 265
Pistaches (des), 63
Pistaches à la portugaise de M. Berthellemot des), 64
Poche arrosée (la), anecdote, 250
Poésies Gourmandes, 314
Poires (des), 41
Poires en pâtisserie de M. Rouget (des), 194
Poires de rousselet de Reims (des), 42
Poissons délicats que produit l'Allemagne de quelques), 290
Pommes (des), 49
Pommes séchées au four (des), 51
Pommes de Tressancourt d'une grosseur monstrueuse, citées, 49

Poncires (des), 84
Porcelaine (de la) considérée sous le rapport de la table, 220
Porcelaine de la Chine et du Japon (de la), 224
Porcelaine de Saxe (de la), 225
Porcelaine de Sèvres (de la), 225, 226 et suiv.
Potage à la jambe de bois (du), 271
Prévost (M.), fabricant de galantines, 122
Promenade d'un Gourmand dans Paris (Seconde), 88
Provençaux (les frères), restaurateurs, 102
Provence (la) est une province chère aux Gourmands, 312
Pruneaux de Tours (des), 38
Prunes (des), 36
Prunes de Brignoles (des), 38
Pumpernickel (du), 295
Pyramides circulaires de M. Ronget (des), 193

Radamel (M.), fabricant de chocolat, 125
Radonvilliers, (feu M. l'abbé de), cité, 255
Ragondet (M.), fabricant de farine de marrons, cité, 59
Raimbault (M.), excellent restaurateur à Versailles, indiqué, 318
Raisin (du), 45
Raisin de Fontainebleau (du), *ibid.*
Râles d'eau (des), 267
Râles de genêt (des), 266
Ramequins de Bourgogne de M. Rouget (les), cités, 95
Rat (M.), pâtissier, 107

Ravel (M. Bruno), ci-devant restaurateur du Veau qui tette, cité, 122
Recette infaillible pour vivre en bonne santé et long-temps, 324
Renommée de France (la), 115
Robert (M.), restaurateur, 101
Robert (M.), cité, 286
Rocher de Cancale (le), restaurateur, 109
Rocher de Cancale (le), cité, 179, 180
Rolandeau (madame), marchande de comestibles, 94
Roubaud (l'abbé), homme de lettres, cité, 3
Rouget (M.), pâtissier, 94
Rouget (M.), cité, 166, 192, 300
Rouget (la maison), citée, 109
Rousseau (M.), coutelier, pour la table, 92
Rousseau (madame la veuve), confiseur, 113

Salades (des), 199
Salades de volaille et de gibier (des), 200
Salle à manger sur la rivière (charmante), 148
Saucisses de M. Corps, réputées les meilleures de Paris (les), 156
Sauvel (M.), distillateur, 123
Secret trouvé par les gens du monde pour écarter les gens de Lettres de leur table, 259
Service à table (du), 18
Service olympique, chef-d'œuvre en porcelaine de Sèvres, 228
Services (des quatre) d'un dîner régulier, 19

Serviette (ce qu'on doit faire de sa) à table, 255
Sèvres (de la manufacture de porcelaine de), 226, 227
Simon (feu M.), boucher, 93
Singe vert (le), 119
Singulier calcul alimentaire, 249
Singulière distraction d'un abbé gourmand, anecdote, 248
Sirop de groseilles blanc (du), 166
Sirop de groseilles blanc (le), cité, 124
Sirop d'orange (du), 187
Sirop d'orange (le), cité, 79
Sirop de punch, de Jolly, de Bruxelles (du), 128
Sirop de punch de M. Le Moine (le), jugé par le docteur Gastaldy le meilleur de Paris, 199
Société des Mercredis (la), citée, 92, 108
Soldats Prussiens (plaisante méprise faite à Verdun par les), 294
Solié Lettre de M.) à l'Auteur, 277
Soupe (comment on doit s'y prendre pour manger sa), 256
Soupe aux cerises (recette de la), 29
Suc de pomme (du), 54
Suffren (feu M. le bailli de), cité comme grand mangeur, 245
Sujet du Frontispice, au revers du titre.
Sulleaux (pâtisseries et vins fins de M.), cités, 102
Surprises des confiseurs (des), 176

Taillieur (M.), restaurateur et marchand de vins fins de première qualité, 132
Tanrade (M.), confiseur et distillateur, 104

Tanrade (M.), cité, 79, 189
Tapis doit rester pendant neuf mois à Paris sous la table à manger (le), 310
Têtes de veau du Puits Certain (des), 129
Têtes de veau du Puits Certain (les), citées par un Allemand, 296
Thés de M. Louis-Millot, successeur de M. Piébot (des), 107
Theurlot (M.), marchand de beurre, d'œufs et de fromage, 111
Thomassin, fameux Arlequin, cité, vij
Tissot, célèbre médecin, cité, 244
Tortoni (M.), limonadier, glacier et fabricant de chocolat, 106
Tour d'adresse d'un Gascon, anecdote, 237
Tour joué à un jeune Gourmand, anecdote, 233
Tressancourt, village auprès de Saint-Germain-en-Laye, renommé pour ses pommes monstrueuses, 49
Truie qui file (la), magasin d'épiceries, 111
Truie qui file (la), citée, 51
Tubingen, ville de Suabe, citée pour sa pâtisserie, 300

Vallée (de la), 125
Valmont de Bomare (M.), auteur d'un excellent Dictionnaire d'histoire naturelle, cité, 262
Van-Roos-Malen, dit la Rose (M.), fabricant de gaufres à la flamande, 102
Variétés du Palais-Royal (le théâtre des), cité, 213
Vaugeois (M.), tabletier, cher aux Gourmands, 119

Veau qui tette (le), restaurateur pour les bons pieds de mouton, 122
Verjus (du), 47
Vers à M. Rouget, pâtissier célèbre, 314
Véry (M.), restaurateur aux Tuileries, 91
Véry (MM.), restaurateurs au Palais-Royal, 101
Véry (la carte de M.), citée comme très-variée, 278
Vieux Amis (les), 115
Vin nuptial (*du*), 183
Vin ordinaire ou d'ordinaire (du), 258
Vinaigre de santé (*du*), 180
Vinaigres anti-scorbutiques (de quelques), 181
Vins fins de liqueur et d'entremets de M. Le Moine (des), 198
Volaille (comment on doit nommer la) à table, 258
Vol-au-vents (des) à la vénitienne, de M. Perrier, 172
Voleur puni (le), anecdote, 250

Westphaliens (les) mangent le jambon cru avec de la gelée de groseilles, 294

Zoppi (M.), limonadier, glacier, et directeur d'un cabinet littéraire très-fréquenté, 126

Fin de la Table de la troisième Année de l'Almanach des Gourmands.